

مقدمة وجيزة لرحلة القهوة من أصولها في شمال إفريقيا
قبل ألف عام وحتى يومنا هذا

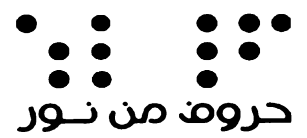
بريان ويليامز
Brian Williams

مكتبة التميز والإبداع



ترجمة
أنس سمحان

معارف عامة



هذا الكتاب مشارك في مبادرة حروف من نور وهي مبادرة تطوعية ثقافية طويلة المدى، من مبادرات دار شفق للنشر والتوزيع ومركز العلمية الوطنية للاستشارات والتدريب (الكويت) لخدمة المجتمع بشراكات استراتيجية مع عدة جهات وأفراد داخل وخارج دولة الكويت.

تعمل المبادرة على توفير الكتب بصيغة إلكترونية ومطبوعة على طريقة "بريل" لفئة القراء المكفوفين العرب بالمجان، وتوفيرها لهم عبر منافذ متعددة.

www.hurouf.org

مُقدّمة المترجم

إن وظيفة هذا الكتاب الصغير ليست تقديم تاريخ شامل للقهوة، وبالنظر إلى حجمه، فهو لا يمثل مرجعية أو سلطة على الموضوع المطروح. بإمكانكم أن تعدّوه مُقدّمةً وجيزة ومسلية (آمل ذلك) لرحلة القهوة من أصولها المتواضعة في شمال أفريقيا قبل ألفية من اليوم وحتى يومنا هذا، إذ صارت تشكل ظاهرة عالمية يستمتع الناس حول العالم بشربها.

يُقال إن القهوة هي السلعة الأكثر تداولًا ومتاجرة بعد النفط على كوكب الأرض، وعلى الرغم من عدم صحة هذه المقولة، إلا أن القهوة وبدون أدنى شك سلعة ذات أهمية عالمية. وبحسب مركز التجارة الدوليّة، فإن القهوة أكثر انتشارًا من الشاي، حيث تبلغ مبيعاتها سبعة أضعاف الشاي، وتحصد لنفسها مكانًا ودرجة راقية بجانب المواد المخدرة الأخرى (الشرعية) مثل النبيذ والسجائر والشوكولاتة إلى حدّ ما.

ومقارنة بعمر الحضارة البشرية، فإن اكتشاف «مشروب» القهوة كان متأخرًا بالنظر إلى باقي الاكتشافات الأخرى. لقد اكتشف البشر النبيذ والبيرة قبل حوالي خمسة آلاف سنة، والشاي قبل أكثر من ألفيّ سنة، ولكن القهوة لم تظهر إلا في الألفية الثانية. كيف نما الواصل المتأخر في وقت قصير جدًا نسبيًا ليصيرَ واحدًا من أكثر المشروبات استهلاكًا اليوم؟

(هذا هو السؤال الأول الذي يسعى هذا الكتاب للإجابة عنه).

أصول القهوة

يوجد إجماع على أن اكتشاف القهوة كان في مرتفعات إثيوبيا، وأن مكتشفها كان راعي ماعز متواضع. لا يوجد أي سجلّات تؤكد هذا الأمر، وإنما فقط قصص يتناولها الناس ويمررونها من جيل إلى آخر، إلى أن صارت قصة فلكلورية خاصة بالقهوة. توجد ادعاءات مضادة تفيد بأن القهوة أُكتشفت على الجانب الآخر للبحر الأحمر في اليمن، وعلى الرغم من دور اليمن لاحقًا في انتشار القهوة لنطاقات أوسع حول العالم، يتفق أغلب الباحثين على أن إثيوبيا كانت موطن نشأة القهوة الأول.

وُجدت القصة مطبوعة لأول مرة في عام ١٦٧١ بكتابة أنتونيو فاوستس نايرون(ا) في واحدة من أولى المعاهدات المختصة بالقهوة «De Saluberrima potione Cahue seu Cafe nuncupate Discurscus». تُعرف القصة اليوم باسم «أسطورة خالد وماعزه الراقصة» والأحداث في القصة وقعت بين عامي ٨٠٠ و١٠٠٠ بعد الميلاد.

كان خالد راعي ماعز، وقد لاحظ أن ماعزه صارت نشيطة للغاية بعد أكلها لثمار توتية حمراء من شجرة ما، وأنها صارت تضج بالطاقة لدرجة أنها لم تعد قادرة على النوم مساءً. دفع الفضول بالراعي لتجربة الثمار التوتية الحمراء، وكما تروي الأسطورة، شارك خالد ماعزه في رقصاتها الفرحة.



خالد وماعزه الراقصة

(ا) بروفيسور في اللغات الشرقية.

أسطورة اكتشاف مشروب القهوة

هذه هي قصة اكتشاف القهوة باختصار. كما هو معروف، تثير الأسطورة الشعبية الكثير من الأسئلة، خصوصًا أن الماعز كانت تأكل ثمارًا توتيّة حمراء، وهي تختلف اختلافًا كبيرًا عن مشروب القهوة. كيف قطعنا الطريق من الراعي وماعزه آكلة الثمار التوتية إلى مشروب القهوة الذي نعرفه ونحبه اليوم؟

يحمل هذا السؤال إجابات مُختلفة، ولكن تتفق أغلبها في أن الإسلام أدى دورًا رئيسًا في العملية. وفقًا لإحدى نُسخ الأسطورة الشعبية، أخذ خالد الثمار التوتية إلى شيخ صوفيّ(2) يقيم في زاوية(3) قريبة منه، وليتأكد الشيخ من غياب التأثير الكحولي من الحبوب، رماها في النّار. وفي نسخة أخرى من الأسطورة يُقال بأن الشيخ صنع من الحبوب مشروبًا، وعندما وجد طعمه مقرزًا، رمى باقي الحبوب في النار. وبغض النظر عن الطريقة أو النسخة، فقد رُميت الحبوب في النار في النهاية، وهو ما أدّى إلى وجود رائحة عطرية فوّاحة ومُبهجة في الأجواء. تحوّل التقرز بسرعة إلى قبول، فأخرج الشيخ حبوب القهوة من النار (المُحمَّصة)، وهكذا وُلِد مشروب القهوة.

في نُسخة أخرى من الأسطورة، يكون الشيخ الصوفي هو من يتواصل مع خالد بخصوص ماعزه المُفعمة بالطاقة. ووفقًا لهذه القصة، فإنّ الشيخ كان دائمًا ما يغشاه النوم في أثناء صلاتهِ، وعندما سمع عن ثمار خالد التوتية، أراد أن يجربها بنفسه. كانت الحبوب فعّالة على الشيخ بنفس فعاليتها على الماعز، ففكر

في تحويلها إلى مشروب صار لاحقًا واسع الاستخدام بين إخوانه الشيوخ.

لا يهم أي قصة تفضل، هناك علاقة فعلية بين الثمار التوتية الحمراء والماعز والمشروب المعروف اليوم باسم القهوة. وفي حال كان لديك سؤال آخر، فنحن نسامحك إن كان عن علاقة الثمار التوتية الحمراء بالحبوب البنية التي تدخل في صناعة كوب قهوتك اليوميّ.

ومن غير المُستغرب أبدًا أن تكون الإجابة أكثر تعقيدًا من مجرد رمي بعض الثمار التوتية في النار.

(2) استخدم الكاتب كلمة Monk، وهي كلمة تعني «الراهب»، وسيوضّح لاحقًا إشكالية الاستخدام بين المسيحية والإسلام (المترجم).

(3) الزاوية هي عند المتصوفة موضع معد للعبادة والإيواء وإطعام الواردين والقاصدين، وتعرف بأنها مدرسة دينية ودار مجانية للضيافة تشبه كثيرًا الأديرة المسيحية في القرون الوسطى وهي، بهذه النعوت، أشبه ما تكون بالخوانق أو الخانقات في المشرق والتكايا في الدولة العثمانية (المترجم).

ما القهوة؟

تروي أسطورة خالد وماعزه قصة القهوة من لحظة قطف الثمار عن الشجرة، وصولًا إلى المشروب الذي نحتسيه اليوم، لكن العملية متداخلة ومعقدة أكثر مما هو موجود في الأسطورة.

بالعودة إلى البداية، فإن القهوة فاكهة تنمو على الأشجار (أو الشجيرات)، وتعد عملية تحويل القهوة من الثمار الناضجة (التوت الأحمر في الأسطورة) إلى الحبوب المحمصة الجاهزة عملية معقدة للغاية، بل أكثر تعقيدًا من تخمير النبيذ أو البيرة. وبالمقارنة مع القهوة، فإن انتقال الشاي من حالته النباتية إلى كوب الشرب يعتبر مهمة سهلة، وهو ما يُفسّر تأخر اكتشاف القهوة.

تأتي حبوب القهوة من عائلة نباتية تُدعى البُن (Coffea) وتنبتُ بشكل أساسيّ في المناطق الاستوائية على ارتفاعات مختلفة. تستغرق شجرة القهوة العادية لتنبت من البذرة حتى الثمرة من ثلاث إلى خمس سنوات، ويزهر نوّار هذه الأشجار ويتحول إلى توت مرة أو مرتين في السنة.

وعلى الرغم من استخدامي للفظة «حبوب القهوة»، إلا إنّها فعليًا «بذور»، والخطوة الأولى بعد قطف الثمار الناضجة، هي استخلاص البذور منها. وبينما تختلف حبوب القهوة في أحجامها إلا أن لها البنية نفسها بالضبط؛ القشرة الخارجية للحبّة، ويكون بداخلها لب حلو قوي النكهة. تحتوي هذه عادة على بذرتين نصف كرويتين (باستثناء كرز

القهوة Peaberries ذي البذرة الواحدة)، وتكون البذور مغطاة بطبقة رقيقة اسمها الطبقة الفضية (Silverskin)، مغطاة هي أيضًا بطبقة حامية اسمها الرّق (parchment).

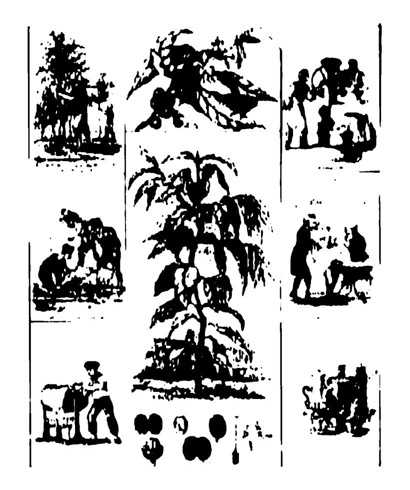


مكمن الخدعة يكون في تقشير البذرة من هذه الطبقات الحامية (الطبقة الفضية والرّق واللب والقشرة الخارجية)، وهي تقنية معروفة باسم المعالجة أو الطّحن. توجد ثلاث طرق رئيسة للمعالجة، وهي: المُعالجة بالغسيل، والمعالجة الطبيعية (بالتجفيف) والمعالجة بالتلبب الطبيعي (العسلية)، وتؤثر كل واحدة منها في النكهة النهائية لحبة القهوة. الطريقة الأقدم والتي ظهرت في إثيوبيا وما زالت تستخدم حتى اليوم، هي طريقة المُعالجة الطبيعية، حيث تترك حبوب القهوة كما هي لتجف تحت أشعة الشمس،

ويؤدي الاختمار الطبيعي إلى تفسّخ الحبوب، وتُنزع القشرة (عن طريق الغسيل) في نهاية العملية. تميل القهوة المعدّة بالطريقة الطبيعية إلى إظهار نكهات حلوة وقوية، وتحتوي على نسبة كبيرة من جسم حبة القهوة نفسها.

البديل الأول للمعالجة الطبيعية، هي المعالجة بالغسيل، حيث تُنزع قشرة القهوة الخارجية ميكانيكيًا بعد أن ترش الحبوب بماء يزيد عن وزنها بعشرين مرّة، وهو ما يُقشّر اللب عنها. وعلى العكس من القهوة الطبيعية، تكون القهوة المغسولة أكثر نقاءً وتظهر نكهات أكثر دقّة.

تخلط طريقة التلبب الطبيعي (تعرف أحيانًا باسم المعالجة العسلية) بين الطريقتين أعلاه. كما الأمر في المعالجة بالغسيل، تُنزع قشرة الحبة الخارجية ميكانيكيًا (المعروف بالتلبّب)، وتترك الفاكهة الناتجة، كما هو الأمر في الطريقة الطبيعية. هذا النوع من القهوة يتميز بكونه على درجات عالية من الحلاوة، مع حامضية أكبر من حامضية القهوة الناتجة عن الطريقة الطبيعية أو الطريقة المغسولة.



بغض النظر عن طريقة التحضير، فإن عملية المعالجة والتجفيف تستغرق على الأقل أسبوعين قبل أن ترسل للطحن الجاف. في هذه المرحلة تزال بقايا الرق أو القشرة قبل فرز وتصنيف الحبوب الخضراء الناتجة عن العملية. الآن، صارت الحبوب جاهزة للتحميص أو لتصديرها بصورة «حبوب القهوة الخضراء» لأنها تفقد نضارتها بعد التحميص. يختلف الناس عادة حول الفترة التي ينصح فيها باستهلاك الحبوب بعد تحميصها، ولكن بشكل عام، يجب استخدامها خلال شهر من تاريخ التحميص. أما حبوب القهوة الخضراء، فتحتفظ بنضارتها لعام كامل بعد قطفها، وهو ما يسمح بشحنها في الحاويات البحرية حول العالم، في حين تحتاج القهوة المُحمَّصة إلى الشحن الجويّ.

أخيرًا، نصل إلى مرحلة التحميص والتي تنتج

الحبوب البنية المألوفة لدينا والمعروفة بالقهوة. إذا سبق لك أن وضعتَ رأسك في كيس من حبوب القهوة الخضراء واستنشقت بشدة، فسوف تتعرض لرائحة نباتية قوية. قارن هذا بالروائح المألوفة من كيس حبوب القهوة، وستجد أن هذه هي نتيجة التحميص. عملية تطبيق الحرارة على الحبوب الخضراء تؤدي إلى تفاعلات كيميائية بين السكر والأحماض في الحبوب، وتُتبع هذه بعملية كرملة أو تكرمل السكر (Caramelisation) وهو ما يؤدي إلى نشوء النكهات المعروفة. تحدث طبعًا بعض التغييرات الفيزيائية لحبوب القهوة؛ أولًا يخرج بخار الماء (تسمى هذه العملية بالشقّ، لأن حبة القهوة تتشقق حرفيًا لتخرج بخار الماء بقوّة). بعدها، إذا استمريّت في عملية التحميص، فسيخرج الشق الثاني وهو ثاني أكسيد الكربون الزائد.

في عصر خالد، كانت حبوب القهوة تُحمَّص على مقلاة كبيرة فوق نار مفتوحة، وهي تقنية ما زالت تُستخدم في مناطق زراعة القهوة حول العالم (يمكنك استخدامها في البيت. أنا أستخدم مقلاة صينية(٤)). هذه الأيام، تعدُ أسطوانات تحميص القهوة أكثر طرق التحميص شيوعًا، وهي تعتمد على تكنولوجيا لم تتغير في الأعوام المئة الأخيرة من ناحية المبدأ.

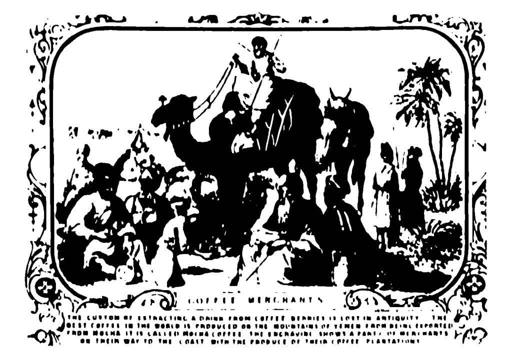
في العالم الذي نعيشه اليوم، كل ما علينا فعله هو تحضير القهوة عبر غليها، وهذه مرحلة سنصل إليها لاحقًا. في الوقت الحالي، دعنا نعرف كيف انتشرت القهوة منذ لحظة اكتشافها في مرتفعات إثيوبيا لتفتح كل بلاد العالم؟ الإجابة هي الإسلام.

(1) المعروفة باسم Wok (المترجم) .

نبيذ الإسلام

يرتبط تحوّل القهوة من مشروب مغمور في مرتفعات إثيوبيا إلى مشروب يُستهلك في جميع أنحاء العالم ارتباطًا وثيقًا بالإسلام، وعلى وجه خاص بالجماعات الدينيّة الصوفيّة في اليمن(5).

وكما اكتشفنا باكرًا، فإن الأسطورة خلف اكتشاف القهوة تتضمن بالفعل جانبًا دينيًا، حيث يُعزى اكتشاف المشروب الذي نشربه اليوم إلى مشايخ الصوفية. يجادل البعض أن استخدام كلمة «Monks» يوحي بأن اكتشاف القهوة يعود إلى الديانة المسيحية بدلًا من الإسلام، وهذا لغياب مفهوم الراهب أو الرهبنة في الديانة الإسلامية. بغض النظر عن هذا الجدال، من المعروف والمقبول أن الجماعات الصوفية الدينية في اليمن هي أول من استخدم القهوة على شكل مشروب. ولكن الفترة التاريخية التي قفزت فيها شجرة القهوة من مرتفعات إثيوبيا عبر الامتداد الضيق للبحر الأحمر إلى اليمن، غير مسجلة وضائعة. أول دليل موثّق على استخدامها في اليمن يعود إلى القرن الخامس عشر، ولكن هناك إجماع على أنها كانت موجودة قبل ذلك التاريخ بوقت طويل. لو كنا سنصدقّ أساطير خالد التي تقول إن القهوة اكتشفت بين عامي ٨٠٠ و١٠٠٠ بعد الميلاد، فإن هذا يخلق فجوة تاريخية تمتد لقرون في معرفة وانتقال القهوة.



استخدمت الجماعات الصوفية في اليمن القهوة في طقوسها. كان دور القهوة دورًا منبّهًا يساعد الحاضرين على البقاء مستيقظين خلال الطقوس التي غالبًا ما كانت تستمر طوال الليل. ربما ساعدتهم القهوة على تحقيق أو الوصول إلى نشوة مُعينة(١) للدخول في اتصال مُباشر مع ما هو إلهيّ.

حتى الآن، لم يتضح حقيقةً ما ساعد على انتشار القهوة في اليمن، ولكن الواضح أن القهوة بدأت انتشارها المستمر عبر العالم الإسلاميّ في القرنين الخامس عشر والسادس عشر. تشير الكتابات في العام ١٥٨٧ إلى شخص مثير جدًا للإعجاب، اسمه عبد القادر بن محمد الأنصاري الجزيري الحنبلي (الجزيري) والذي أنتج أحد أقدم الأعمال عن القهوة. يفيد الجزيري في كتابه(/) أن القهوة صارت واسعة الانتشار في اليمن بحلول عام ١٤٥٠، ويكتب أيضًا عن أول حظر للقهوة في مكة عام ١٥١١، وهو أمر سنتحدث عنه لاحقًا. يؤكد الجزيري على شدة وقوة

العلاقة بين القهوة والإسلام قائلًا:

كانت تُشرب في المسجد الحرام في مكّة، وقد شربوها مساء كل اثنين وجمعة بوضعِها في قدر كبير مصنوع من الطين الأحمر، حيث يغرف لهم زعيمهم بمغرفة صغيرة ويعطيهم إياها ليشربوها ويمرروها من اليمين إلى اليسار.

وقد أخذت القهوة لنفسها مكانة كبيرة مع بداية القرن السادس عشر في سلطنة المماليك في مصر وشمال أفريقيا، حيث صارت القاهرة مركزًا لتجارة القهوة، وازدهرت المقاهي حول جامعة الأزهر. ومن هناك نعرف أن المقاهي والقهوة انتشرت لتصل سوريا، وخصوصًا دمشق ومدينة حلب الشمالية. بحلول منتصف القرن السادس عشر، كانت المقاهي تفتح في إسطنبول؛ عاصمة الإمبراطورية العثمانية، والتي فتحت دولة المماليك عام ١٥١٧. يُعتقد على نطاق واسع أن أول مقهى افتتح في إسطنبول كان عام ١٥٥٥ في المنطقة التجارية من المدينة على يد تاجرين سوريين، أحدهما من حلب والثاني من دمشق.

يوجد أمران مُهمان تجب معرفتهما بخصوص توسع رقعة استهلاك القهوة. أولهما أنه ومع انتشارها وانتشار استخدامها، لم يكن هناك انتشار مواز في زراعتها، فحسب معرفتنا، كل أشجار القهوة في ذلك الوقت كانت تُزرع في اليمن، ومن ثم تُصدّر إما عبر المسارات البرية التجارية المعروفة، أو عبر البحر من خلال ميناء موخا(٨) الغربي. ومن المثير للاهتمام، أنه وعلى الرغم من أن إثيوبيا هي موطن ميلاد القهوة، إلا

أنه لم يكن لها أي دور في تطور وانتشار القهوة تجاريًا في تلك الفترة.

الأمر الثاني، هو أن ثقافة القهوة انتشرت جنبًا إلى جنب مع انتشار القهوة. وفي الوقت الذي لاقت فيه القهوة قبولًا واسعًا في أوساط المؤسسات الدينية، لاقت أيضًا قبولًا في الأوساط الاجتماعية، ولهذا ازدهرت المقاهي آنذاك. من الجدير بالذكر أنه ومنذ أن حرّم الإسلام الخمرَ، لم تمتلك المُجتمعات المُسلمة(١)ما يقابل الحانات الأوروبية لديها. ولذلك، حققت القهوة أكثر من مجرد الرغبة في المشروب نفسه، لقد حققت الحاجة الاجتماعية أيضًا، وهو ما أعطى فضاءً عموميًا للرجال من كل الطبقات الاجتماعية للالتقاء والاختلاط.



غيّر ظهور المقاهي طريقة تفاعل المجتمعات، وساعد على انتشار الأخبار والأفكار، وهو ما أدى بدورهِ إلى عدد من ردات الفعل ضد هذه المقاهي، إذ خافت السلطات من حدوث اضطرابات في النظام الاجتماعيّ، ولذلك حاولت حظرها. سنرى لاحقًا أن كل عمليات الحظر والمنع كانت قصيرة الأمد وسرعان ما انتهت، واستمرت مسيرة انتشار القهوة والمقاهي بلا هوادة.

(٥) أنا مدين للصحفي عبد الرحمن مالك في روايتي للقصة التالية، وبرنامجه الوثائقيّ الممتاز على إذاعة BBC 4، «The Muhammadan Bean» (2016) أو «الحبّة المُحمّديّة»، إذ يربط انتشار القهوة بالإسلام.

(٦) حالة النشوة الروحية أو كما تعرف لديهم باسم «تغذية الروح» (المترجم).

(7) كتاب «عمدة الصفوة في حل القهوة» (المترجم).

(٨) ومن هنا جاءت تسمية قهوة «موكا» (المُترجم).

(٩) استخدم الكاتب كلمة «Islamic» لإضفاء صفة الإسلام على المُجتمعات ولاحقًا على المقاهي، وقد فضّلتُ ترجمتها إلى «المُجتمعات المُسلمة»، لأن كلمة «الإسلامي/ة» صارت حديثًا مقابلًا لكلمة «Islamist»، والتي تشير إلى حركات وجماعات الإسلام السياسي، جنبًا إلى جنب مع كلمة «الإسلاموي/ة» (المترجم).

القهوة تصل إلى أوروبا

صارت المقاهي مكونًا أساسيًا في المجتمعات المُسلمة بحلول منتصف القرن السادس عشر، حيث امتد انتشارها غربًا إلى أوروبا بعد قرن من الزمان بفضل التجارة البسيطة، على الرغم من أن الحروب والفتوحات أدت دورًا في ذلك أيضًا.

تشير الكثير من الادعاءات إلى أن مالطا كانت الحاضنة لأول مقهى في أوروبا. وقع حصار مالطا العظيم عام ١٥٦٥، وصدّ فُرسان القدّيس يوحنا(١) جيش الإمبراطورية العثمانية الغزاة. وقع في تلك المعركة بعض الجنود العثمانيين أسرىً، واحتُجِزُوا عبيدًا، واستمروا في إعداد وشرب القهوة.

منذ ذلك التاريخ، صار للتجارة دور كبير في انتشار القهوة، لأنه من المستبعد أن يكون بحوزة بعض الجنود الكثير من القهوة. ساعد موقع مالطا في منتصف البحر المتوسط على خطوطها التجارية مع الإمبراطورية العثمانية من الشرق، على الرغم من الأعمال العدائية بين الطرفين، على انتشار القهوة. انتشر شرب القهوة أبعد من المساجين الأتراك ووصل إلى المجتمع المالطيّ الراقي، ومن هناك انتشر إلى عامة المُجتمع عبر المقاهي التي أفتتحت في كل أنحاء مالطا. وفي أواخر القرن السابع عشر، أخذت القهوة لنفسها مكانًا راسخًا في مالطا، إلا أنها كانت مرتبطة ارتباطًا وثيقًا بالأتراك. تشير كتابات الرحالة الألماني كوستاف سمرفيلت عام ١٦٦٣ إلى «قدرة وتفاني المساجين الأتراك لكسب المال، خصوصًا عبر تحضير

القهوة». وفي الوقت نفسه يشير دومينيكو ماكري في كتابه فضيلة القهوة (Virtu del Kafé) والمنشور في روما عام ١٦٧١ إلى أن أتراك مالطا كانوا «أمهر مُعِدِّي القهوة».

من الواضح أنه ومن نهاية القرن السادس عشر وما بعده، صار التجار والرحالة الأوروبيون على اتصال أوسع بالقهوة خلال رحلاتهم وبعثاتهم في الإمبراطورية العثمانية. سافر الطبيب وعالم النباتات ليونهارت راوولف في عام ١٥٧٣ من آوغسبورغ(ا ا) في رحلة إلى طرابلس في لبنان الحديثة قبل أن يذهب إلى حلب وبغداد والموصل، ثم عاد عبر القدس عام ١٥٧٦، ويُذكر ليونهارت بالفضل لأنه أول أوروبي يصف القهوة، عندما نشر ما كتبه عام ١٥٨٣:

لديهم مشروب جيد جدًا، يسمونه «القهوة»، وهي سوداء مثل الحبر وجيدة جدًا في حالات المرض، خصوصًا أمراض المعدة. يشربونها في الصباح الباكر في المقاهي المفتوحة قبل أي شيء آخر، ودون خوف أو اهتمام، في كؤوس الصينية، وتكون ساخنة قدر الإمكان. يقربّونها عادة من شفاههم، لكنهم يرتشفونها رشفًا، ويتركونها تدور في أثناء شربهم.

سافر طبيب وعالم نباتي آخر من البندقية إلى مصر، وهو پروسپيرو ألپيني عام ١٥٨٠، واحتوى كتابه «الطب المصري» والمنشور عام ١٥٩١ على أول وصف لشجرة قهوة حقيقية. ليس مفاجئًا أن هذا الطبيب من البندقية التي تعد مركزًا تجاريًا مع شرق المتوسط، وتوجد ادعاءات تشير إلى أن هذه المدينة

كانت أول حاضنة للمقاهي في أوروبا، والتي افتتحت عام ١٦٤٥. وعلى الرغم من أن التجارة في القهوة بدأت قبل ذلك التاريخ بثلاثين عامًا، إلا أنها كانت تستخدم وقتها لأغراض طبية حصرًا.



لم تتأخر لندن كثيرًا، حيث افتتح أول مقهى فيها عام ١٦٥٢ في زقاق القديس مايكل على يد پاسكوا روزي، وهو خادم يوناني للتاجر البريطاني دانيال إدواردز، والذي عاش لفترة في سميرنا(12) على ساحل بحر إيجة في الأناضول. كان پاسكوا أفضل من خمّر القهوة في الإمبراطورية العثمانية، إذ كانت قهوته «سوداء كالجحيم، وقوية كالموت وحلوة كالحب» وفقًا لمقولة تركية شائعة. عرّف پاسكوا سيده على القهوة ومباهجها، وعندما عادَ إدوارد إلى لندن عام ١٦٥٠، جلب معه القهوة وپاسكوا.

حقق المقهى نجاحًا سريعًا في لندن، حيث صارَ پاسكوا يقدم حوالي ٦٠٠ كوبًا من القهوة يوميًا بعد أشهر قليلة من الافتتاح. ليس من الواضح تاريخيًا ما حصل لپاسكوا، حيث كان آخر ظهور له في عام

١٦٥٩، عندما افتتح مقهيين آخرين. بعد خمس سنوات فقط، وفي عام ١٦٦٣ صار في لندن ٨٢ مقهىً داخل الجدران الرومانية، وبحلول عام ١٧٠٠ أصبح هناك أكثر من ٣٠٠٠ مقهىً في لندن.

ما حصل في لندن تكرر على الوتيرة نفسها في أوروبا، حيث انتشرت المقاهي في المدن التجارية الكبيرة، ومع ذلك أدت الحروب والصراعات دورًا في انتشار المشروب، ويجب أن نتذكر أنه وخلال القرن السابع عشر، كانت الإمبراطورية العثمانية في حالة صراع مُستمر مع أوروبا المسيحية. كانت معركة ڤيينا عام ١٦٨٣ حدثًا هامًا وحرجًا، حيث رُفع حصار الشهرين الذي فرضه الجيش العثماني على المدينة، وتعتبر هذه المعركة غالبًا نقطة محورية في الصراع العثماني-الأوربي، إذ أُمِّنَت الحدود الأوروبية الشرقية ضد العثمانيين.

إحدى أكثر القصص تصديقًا تشير إلى أن أول مقهىً افتتح في ڤيينا كان بعد المعركة. وفي صدى انتشار القهوة في مالطا، وجد أحد المدافعين عن المدينة، النبيل البولندي ييرزي فرانسشيسيك كولچتسيكي، كمية كبيرة من القهوة في مخيم عثماني مهجور، واستخدمه لبناء أول مقهى في المدينة. ولكن في الحقيقة، تشير كل الأدلة إلى أن أول مقهى افتتح في ڤيينا كان بعد عامين من المعركة ١٦٨٥ على يد الأرميني يوهانس ڤيودات.

صارت المقاهي جزءًا أساسيًا من الثقافة الأوروبية مع نهاية القرن السابع عشر، تمامًا كما صارت في القرن السابق في المجتمعات المُسلمة. في الفصل التالي،

سنأخذ نظرة أقرب على ثقافة القهوة والمقاهي.

(10) فرقة عسكرية صليبية مُحاربة ساهمت بشكل بارز في الحروب الصليبية، وأقامت بجزيرة رودس (المترجم).

(11) مدينة في ألمانيا تقع في ولاية بافاريا، عاصمة منطقة شوابيا الإدارية (المترجم).

(12) مدينة إغريقية قديمة تقع على الساحل الغربي للأناضول على البحر الأبيض المتوسط. يعود تاريخ تأسيس المدينة إلى القرن الحادي عشر قبل الميلاد، وتقع أطلالها ضمن مدينة إزمير التركية. سميت سميرنا بهذا الاسم نسبة إلى إحدى الأمازونيات، وكان يطلق سابقًا على أحد أحياء مدينة أفسس، ثمّ حُوّر لاحقًا ليصبح زمورنا Ζμύρνα وزمورنايوس Ζμυρναῖος ومنه اشتق اسم المدينة الحديث إزمير (المترجم).

انتشار المقاهي

على الرغم من الفروقات الشاسعة بين المجتمعات الأوروبية والمُجتمعات المُسلمة، إلا أن ثقافة المقاهي فيها كانت متشابهة لدرجة كبيرة. وقد بدأت هذه الثقافة أسلوبها في القاهرة، ووصلت إلى ذروتها في إسطنبول.

تختلف الآراء حول جودة القهوة في هذه الفترة. يقتبس ماثيو كرين في كتابه «عالم مقاهي لندن الضائع» أوصافًا مختلفة للقهوة مثل «شراب سخامي يشبه مذاقه الأحذية القديمة» وهناك أوصاف مذاقية أخرى لن تجدها على أي غلاف حديث للقهوة، مثل «زيت أو حبر أو سخام أو طين أو خضل أو خراء». وفي كتاب منشور عام ١٦٧٤ «عريضة النساء ضد القهوة» (مصدر متحيز كما يبدو من عنوانه)، وصفت القهوة بـ: «شراب حقير أسود وسميك وشرير ومر ونتن وماء بركاني مقرف».

يفيدُ مصدر متحيز بالقدر نفسه أن پاسكوا روزي الذي افتتح أول مقهى في لندن، كتب كتيبًا بعنوان فضائل مشروب القهوة وأشاد به كعلاج لكل مرض تقريبًا، لكنه لم يقدم وصفًا لمذاقه على الإطلاق.

The Vertue of the *COFFEE* Drink.

[illegible] made and sold in England, by *Pasqua Rosee*

THE Grain or Berry called *Coffee*, groweth upon little Trees, only in the *Deserts of Arabia*.

It is brought from thence, and drunk generally throughout all the Grand Seigniors Dominions.

It is a simple innocent thing, composed into a Drink, by being dryed in an Oven, and ground to Powder, and boiled up with Spring water, and about half a pint of it to be drunk, fasting an hour before, and not Eating an hour after, and to be taken as hot as possibly can be endured; the which will never fetch the skin off the mouth, or raise any Blisters, by reason of that Heat.

The Turks drink at meals and other times, is usually *Water*, and their Dyet consists much of *Fruit*; the *Crudities* whereof are very much corrected by this Drink.

The quality of this Drink is cold and Dry; and though it be a [illegible] neither *heats*, nor *inflames* more then hot *Posset*.

[illegible] the Orifice of the Stomack, and fortifies the heat within; [illegible] good to help digestion; and therefore of great use to be [illegible] at [illegible] the morning.

[illegible] the *Spirits*, and makes the Heart *Lightsome*.

[illegible] sore Eys, and the better if you hold your Head o[illegible] Steem that way.

It supresseth Fumes exceedingly, and therefore good against the *Head-ach*, and will very much stop any *Defluxion of Rheums*, that distill from the *Head* upon the *Stomack*, and so prevent and help *Consumptions*; and the *Cough of the Lungs*.

It is excellent to prevent and cure the *Dropsy*, *Gout*, and *Scurvy*.

It is known by experience to be better then any other Drying Drink for *People in years*, or *Children* that have any *running humors* upon them, as the *Kings Evil*. &c.

It is very good to prevent *Mis-carryings in Child-bearing Women*.

It is a most excellent Remedy against the *Spleen*, *Hypocondriack Winds*, or the like.

It will prevent *Drowsiness*, and make one fit for busines, if one have occasion to *Watch*; and therefore you are not to Drink of it *after Supper*, unless you intend to be *watchful*, for it will hinder sleep for 3 or 4 houres.

It is observed that in Turkey, where this is generally drunk, that they are not trobled with the Stone, Gout, Dropsie, or Scurvey, and that their Skins are exceeding cleer and white.

It is neither Laxative nor *Restringent*.

Made and Sold in St. *Michaels Alley in Cornhill*, by *Pasqua Rosee*, at the Signe of his own Head.

من الجدير بالذكر أنه يمكننا إعادة خلق تجربة تحضير أولى أكواب القهوة (في إثيوبيا/اليمن). جرّبتُ عينة من تلك القهوة أعدّها جيريمي تشالندر في مقهى حديث في لندن اسمه بروفروك Prufrock في شارع ليذر. كان جيريمي يستخدم حبوب قهوة جُلبت له من مدينة إيرغاتشيف بإثيوبيا، ولكني أشك في أنها قد تحمصت بشكل أخف بكثير من القهوة في القرن السابع عشر. عليّ أن أعترف بأني استمتعت بشربي لقهوتي ذات نكهة القرن السابع عشر، ولكن عليك أن تكون واعيًا لشربك بعضًا من بقايا القهوة المطحونة مع قهوتك. يُعدّ ماثيو كرين أيضًا نسخته الخاصة من قهوة القرن السابع عشر، والتي وصفها الناقد الغذائي

چاي راينر في مراجعته بـ: «مقرزة» و«مروعة» وشيء يمكنك أن «تزيّت» بهِ الأسيجة المعدنية.

قدّمت المقاهِي عناصر جذب أخرى لروادها إلى جانب المشروب نفسه. يُحيل الجزيري آنف الذكر إلى قصيدة شعرية شائعة باسم في مديح القهوة: «لأنها نخبة السادات في سمر ** كشالي المُحاذي الدين والقدمِ»(13). الفرصة التي تتيحها المقاهي للصحبة أكثر من القهوة نفسها وكان هذا أحد أهم أسباب انتشار المقاهِي. توجد مقولة تركية قديمة تقول: «ليست القهوة، ولا المقهى، بل توق الروح، والروح تتوق للصديق، والقهوة عذر اللقاء».

ما زالت ظاهرة تجمع الناس حول القهوة مستمرة حتى يومنا هذا. عندما يقول أحدهم «هيا لنشرب كوب قهوة»، فهل يعني حقًا شرب القهوة وحسب، أم أنها فرصة وعذر للقاء؟ طبعًا نحن أيضًا نقول: «هيا نشرب بعض الكحول» وتأخذ الكحول هنا دور القهوة، ولكن هذا الأمر لا ينطبق على المُجتمعات المُسلمة، التي لم تكن تملك مقابلًا للحانة في ثقافتها إلى أن أكتشفت القهوة وظهرت المقاهي.

على النقيض من المُجتمعات المُسلمة، كانت لندن تعج بالحانات، وشكّلت منافسًا شرسًا للمقاهي. ومع ذلك، كان نقص الكحول عاملًا أساسيًا في نجاح المقاهي حسبما يوضح ماثيو كرين؛ كانت مياه الشرب النظيفة في لندن آنذاك شحيحة، ففضّل الناس شرب البيرة المُخفّفة بالماء، ولذلك كانوا في حالة سُكر دائمة. في المقابل، ظهرت القهوة في عصر الصحو،

وهو ما ساعد في جعل دور المقاهي قائمًا على تبادل المعلومات.

ورثت المقاهي هذا الدور مباشرة من المقاهي في الدول والمُجتمعات المُسلمة، حيث يمكن للناس من كل الطبقات أن يختلطوا بحرية وأن يتناقشوا في السياسة ويتبادلوا الأخبار. وقد أظهرت بعض الرسومات التوضيحية المُبكرة لمقاهي لندن طاولات اجتماعية طويلة تحفل بالرجال (لم تكن هناك امرأة تحترم نفسها تذهب إلى تلك الأماكن في القرن السابع عشر). حسب كرين، شجعت المقاهي على الحديث مع الغرباء، إذ كان الزبائن الجدد يُحَيُّون بصيحة «هل تحمل أية أخبار؟»، أو بشكل أكثر رسميّة «أنا خادمك يا سيدي، هل تحمل أي أخبار من طرابلس؟».

لاحظ الكاتب صاموئيل پيپس[١٠١] دور المقاهي التوزيعي للأخبار، وكتب عنه في مذكراته في التاسع عشر من أكتوبر عام ١٦٦٣، واصفًا زيارته الأولى لمقهىً في كورنهيل. عند دخوله، انتبه پيپس «للكثير من الحديث عن تقدم الأتراك، وأن الطاعون قد وصل إلى أمستردام عبر سفينة جاءت من مدينة الجزائر، وأنه قد وصل أيضًا إلى هامبورغ».



The Coffee house Politicians

أعقب انتشار المقاهي في لندن تساهلًا في قوانين الرقابة، وهو ما أدّى إلى تنوع الصحف وفقًا للنبيل السويدي سيزار دي سوسور(١٥) عام ١٧٢٦ والذي وصف العثور على الصحف وبعض المنشورات الأخرى في مقاهي لندن بـ: «يبدأ العمال يومهم عادة بالذهاب إلى غرف القهوة لقراءة آخر الأخبار. لقد شهدت عدة مرات اتفاق ملمّعي الأحذية مع بعضهم البعض لشراء صحيفة واحدة بعملة فارذنغ(١٦) واحدة».

ثم زادت سمعة المقاهي بوصفها مصدرًا للمعلومات لدرجة أنها صارت توصف في ذلك الوقت بـ «جامعة

البنس الواحد»، وذلك لأن دخولها لا يتطلّب أكثر من دفع بنس واحد (سعر كوب قهوة). ولكن وفي الوقت نفسه، كانت سمعة تبادل المعلومات والمناظرات المفتوحة سببًا لمشاكل كبيرة في المقاهي كما سنرى.

(13) عند قراءة المخطوطة الأصلية لكتاب «عمدة الصفوة في حل القهوة»، لم أجد الأبيات المترجمة تمامًا، بل وجدت هذه الأبيات أعلاه، وهي أقرب النصوص إلى النص الإنجليزي. لو أردنا أن نوردَ ترجمة حرفية للنص من ترجمة وليام هاريس أوكرز، فستكون: «القهوة ذهبنا. أينما قُدّمت، يستمتع المرء بصحبة أنبل وأكثر الرجال سخاء».

(14) مؤلف إنكليزي، اشتهر بكتابه يوميات (Diary)، الذي يعطي صورة حيّة عن المجتمع اللندني بعد إعادة الملكية إلى إنكلترا عام 1660. كانت يومياته أيضاً قيّمة جداً، لأنها تشكل وثيقة اجتماعية للحياة اللندنية في السنوات الأولى لحكم الملك تشارلز الثاني (المترجم).

(15) رحّالة وكاتب سويديّ (المترجم).

(16) قطعة نقدية بريطانية قديمة سحبت من الاستخدام في عام 1961، وتقدر قيمتها بربع بنس قديم (المترجم).

احظرها: قمع المقاهي!

تتبعنا حتى الآن انتشار القهوة وانتشار المقاهي بعدها في ثقافات مختلفة للغاية مثل الإمبراطورية العثمانية الإسلامية وأوروبا المسيحية في النصف الثاني من القرن السابع عشر. لم يكن تقدم وانتشار القهوة أبدًا بالسهولة المتوقّعة، فأينما ظهرت القهوة والمقاهي، كانت هناك محاولات متوازية لحظرها، حتى ولو على المدى القصير.

سُجّل أول حظر للقهوة في مكة عام ١٥١١، ثم في جزء من السلطنة المملوكية المصرية. حاجّ عدد كبير من العلماء بأن القهوة كانت مُضرّة وتسبب عددًا من المشاكل الصحية، من بينها الجُذام. وبناءً على تشريعات الإسلام التي تُحرّم كل ما يضر بالإنسان، كان لدى حاكم مكة خاير بك أرضية كافية لتحريم وحظر القهوة. من الممكن أن ما حفّز خاير بك على حظر القهوة كان حافزًا سياسيًا أكثر منه دينيًا: كان يخشى من تخمّر الاضطرابات الاجتماعية في المقاهي، حيث كان الناس يجتمعون ليتناقشوا في عدة أمور، من بينها عدم صلاحية خاير بك للحكم.

مهما كانت الأسباب، كان الحظر قصيرًا، فسلطان القاهرة، وبعد معرفته بالحظر، أرسل أمرًا بإلغائهِ، وأرسل معه أطباء من عنده يحاجّون بأن القهوة ليست مُضرة البتّة. مرة أخرى؛ من الممكن أن الحافز كان سياسيًا (اقتصاديًا) بقدر ما كان دينيًا، ففي تلك الفترة كانت القاهرة مركزًا كبيرًا ومتناميًا لتجارة القهوة، وهو ما وفّر دخلًا للسلطة عبر الضرائب، وعليهِ، فإن الحظر

كان ليضر اقتصاديًا بهذا الدخل.

وعلى الرغم من الأحداث السابقة، لم تتمكن بعض من مجموعات العلماء من التخلص من كرههم للقهوة. ولهذا، وعلى مدار القرن التالي، حُظرت القهوة عدة مرات، وكانت بعض المحاولات أنجح من الأخرى. أكبر حظر للقهوة كان وقتها في عصر مراد الرابع(17)، مع العلم أن حوافزه للحظر كانت سياسية أكثر منها دينية أيضًا. كان عمره ١١ سنة عندما جلس على عرش الإمبراطورية عام ١٦٢٣، ولكنّه حكم فعليًا لأول مرة عام ١٦٣٢. تبع جلوسه على كرسي الحكم عددًا من القرارات الاستبدادية المُصممة لفرض نوع من السلطة المطلقة وقمع الفساد وأي شكل من أشكال المُعارضة، وقد تضمن هذا حظرَ القهوة والكحول والتبغ، مع تهديد بالإعدام.

المُثير للمفارقة في قرار حظر الكحول، هو أن مراد الرابع نفسه كان مدمنًا على الكحول لدرجة أنه مات متسممًا بها حين كان في السابعة والعشرين من عمرهِ، في بدايات عام ١٩٤٠. إلّا أن الحظر للأسف، لم يمت معه، ولكن في الوقت نفسه كانت هناك قوانين تخفيفية على العقوبات، وبالتدريج، عادت القهوة إلى عامة الناس. من الواضح أنه وعلى الرغم من قرارات الحظر المتعددة داخل الدولة العثمانية، استمر الناس في شرب القهوة بشكل أو بآخر. ومثل حظر الكحول في الولايات المُتحدة الأميركية(١٨) في مطلع القرن العشرين، لم ينجح الحظر إلّا في جعل فعل الشرب سرّيًا أو متواريًا عن الأنظار.

THE

WOMEN'S PETITION AGAINST COFFEE

REPRESENTING TO PUBLICK CONSIDERATION THE Grand INCONVENIENCIES accruing to their SEX from the Excessive Use of that Drying, Enfeebling LIQUOR.

Presented to the Right Honorable the Keepers of the Liberty of *VENUS*.

By a Well-willer

London, Printed 1674.

لم تكن ديانة الإسلام هي الأولى التي واجهت مشاكل مع القهوة، فالديانة المسيحية كانت لديها أسبابها لكيلا تثق في القهوة أيضًا. ولكن، وعلى سبيل المفارقة، يرجع هذا لأسباب تربط المسيحية بالإسلام. يروي لنا أحد الخبراء بهذا الموضوع، عبد الرحمن مالك، قصة البابا كليمنت الثامن والذي مات عام ١٦٠٥(١٩).

حتى الفترة الأخيرة من حياة البابا، قال الرُهبان إن القهوة مشروب إبليس، وشرح ذلك بأن إبليس وبعد أن حرّم الخمر على تلاميذه المُسلمين لأن المسيح قدّسها، أعطاهم القهوة (هذا المشروب الجهنمي الأسود) تعويضًا عنه. اشتعلت الجدالات والنقاشات

بين مطالب ومعارض للكنيسة، وطُلب من البابا أن يتدخل، وهذا ما دعاه إلى تجربة القهوة بنفسه، واشتهر بإعلانه بعدها بـ: «هذا المشروب الشيطانيّ لذيذ للغاية، وعلينا أن نخدع الشيطان بتعميدهِ(١)(٢٠) (المشروب) ونجعله مشروبًا مسيحيًّا بحق».

بعض أشكال المعارضة كانت على مستوى براغماتيّ، فبعد افتتاح أول مقهىً في لندن عام ١٦٥٢، حاول أصحاب الحانات المحلية حظر المقاهي خوفًا من المنافسة التي فرضتها على مجال عملهم. كانت توجد أيضًا معارضة من النساء، لأنهن لم يكن قادرات على دخول المقاهي، وهو ما أدى إلى عريضة النساء ضد القهوة والتي نشرت عام ١٦٧٤، وجمّعت فيها توقيعات النساء ضدّ:

الاستخدام المفرط لهذا الخمر الوثني الحديث والبغيض والمسمى بالقهوة [...] خصى أزواجنا وشل شجاعة الرجال ذوي الشهامة، فصاروا عنينين جنسيًا كالطاعنين في السن.

وهذه العريضة موجّهة ضد المقاهي لأنها صارت مصدرًا للنميمة:

بتردد الرجال على هذه البيوت الجهنميّة سيستولون على حقّنا في الثرثرة والغِيبَة وقريبًا سيتجاوزوننا في البقبقة؛ وهي ميزة ادعى جنسنا الغلبة فيها قبلًا. أما الآن، صار الرجال مثل عدد كبير من الضفادع في بركة ضحلة، يرتشفون المياه الموحلة، ويهمهمون بالكلام غير المهم إلى أن يتفوق ستة منهم على عدد متساو منا في القيل والقال.

تنتهي العريضة بالدعوة إلى أن شرب القهوة «يجوز حظره مع عقوبات مريرة لمن هم تحت سن الثلاثين».

ليس واضحًا إلى أي مدى أُخذت هذه الدعوات على محمل الجد، ولكن بعد سنة منها، وخوفًا من أن تحرّض المقاهي على الثورة، أمر الملك تشارلز الثاني أن تُحظر القهوة بمرسوم ملكيّ. نُشر المرسوم في التاسع والعشرين من ديسمبر، ولكنه لم يُنفَّذ قط. كان من المُخطط أن تبدأ فعالية المرسوم في العاشر من يناير، ولكنه سُحب في الثامن من يناير بسبب المعارضة الشعبية الهائلة.

(17) السلطان العثماني السابع عشر (المترجم).

(18) قانون الحظر كان قانونًا فيدراليًا يحظر بيع وتصنيع ونقل المشروبات الكحولية في الولايات المتحدة في الفترة بين 1920 - 1933. أثار القانون جدلًا واسعًا في الولايات المتحدة، فالمؤيدون وصفوا الحظر بالتجربة النبيلة وقدموه انتصارًا للأخلاق الحميدة والصحة العامة، فيما اتهم المعارضون مؤيدي الحظر بفرض توجهات بروتستانتية ريفية على أبناء المدن. انحدر استهلاك الكحوليات للنصف في العشرينات وبقي كذلك بعد إلغاء الحظر إلى أربعينيات القرن العشرين خلال الحرب العالمية الثانية. كان فرض الحظر صعبًا على السلطات التنفيذية لغياب التأييد الشعبي، بالإضافة إلى أنه كان سببًا رئيسًا في نمو العديد من المنظمات الإجرامية ونشوء السوق السوداء. ظهر في فترة الحظر أحد أشهر رجال العصابات الأمريكيين المدعو آل كابوني وارتفعت نسب الفساد بين السياسيين ومنسوبي أجهزة الأمن (المترجم).

(19) هذه القصة مأخوذة من الوثائقي سابق الذكر «الحبّة المُحمديّة».

(20) طقس مسيحي يمثل دخول الإنسان الحياة المسيحية. تتمثل المعمودية باغتسال المعمّد بالماء بطريقة أو بأخرى. ويعد سر المعمودية أحد الأسرار السبعة المقدسة في الكنيسة الأرثوذكسية والكاثوليكية وأحد السرين المقدسين في الكنائس البروتستانتية (المترجم).

خُروج القهوة من جَزيرة العرب

كما رأينا في الفصول السابقة، فإن القهوة ظهرت لأول مرة في إثيوبيا، حيث كانت تنمو طبيعيًا دون زراعة، وذلك قبل وصولها إلى اليمن، حيث زرعت لأول مرة. انتشرت بعدها القهوة وثقافة المقاهي على مدار القرنين التاليين في الإمبراطورية العثمانية وصولًا إلى أوروبا، وكان هذا الانتشار للقهوة الخضراء بوصفها سلعة تجارية. خلال ذلك الوقت، كانت تُزرع في اليمن حصرًا.

وعلى الرغم من أن إثيوبيا هي المَنْبَت الأول لأشجار القهوة، إلا أنها لم تؤدّي أي دور في النشاط التجاري لها. في ذلك الوقت، كانت القهوة تنمو بريًا وبشكل كبير في إثيوبيا، مُقابل استهلاك قليل، ولم تكن هناك أي نيّة لتحويلها إلى محصول تجاريّ. كانت أشجار القهوة تنمو أيضًا في مناطق أخرى من الإمبراطورية العثمانية. وعلى سبيل المثال، أشرنا مسبقًا إلى الكاتب البندقيّ بروسبيرو ألبيني الذي نشر قصة عن شجرة قهوة رآها في رحلته إلى مصر عام ١٥٨٠، ولكن لا توجد أية أدلة تشير إلى زراعتها للاتجار بها هناك.

على النقيض من ذلك نمت زراعة وتجارة القهوة في اليمن. عرف حُكّام اليمن (المماليك أولًا ثم العثمانيين) قيمة تجارة القهوة واحتكارهم لها، وكان تصدير أشجار القهوة الحية وبذورها معاقبًا عليهِ بالموت، ولكنها كانت مسألة وقت قبل أن تتسرب أشجار القهوة وأسرار زراعتها للخارج.

تدّعي الهند، على سبيل المفاجأة، أنها أول منطقة زُرعت فيها القهوة خارج اليمن/إثيوبيا، وتحكي أسطورة عن رجل صوفي هنديّ اسمه بابا بودان كان عائدًا من الحج في مكة ومعه سبعة بذرات قهوة ربطها بشريط حول معدته. عاشت البذور طوال الرحلة، ونجح الرجل في زراعتها على تلال ميسور الموجودة اليوم في الهند الحديثة في ولاية كارناتاكا.

وعلى الرغم من أن القصة تبدو مُقنعة إلا أني لا أعتبرها أكثر من أسطورة. لا يوجد أي مجال للشك بأن أشجار القهوة كانت تُزرع في كارناتاكا منذ وقت طويل وما زالت (يشكل إنتاجها ٥٠٪ من إنتاج الهند)، ولكن أصولها أقل ركاكة من الأسطورة، إذ ارتبطت بأنشطة شركة الهند الشرقية الهولندية (والمعروفة باختصارها الهولندي VOC).

تأسست شركة الهند الشرقية الهولندية عام ١٦٠٢ كشركة مستأجرة ووصفت بأنها ردة فعل جزئية على تأسيس شركة الهند الشرقية البريطانية والتي تأسست عام ١٦٠٠، وقد بُنيت الشركة لاستغلال تجارة التوابل، إذ عمل الهولنديون على احتكارها في تلك الفترة. ترتبط هذه المعلومات بقصة القهوة بسبب أنشطة پيتر ڤان دين بروكي، وهو تاجر من شركة الهند الشرقية الهولندية أُرسِل إلى جزيرة العرب عام ١٦١٤ في محاولة مُبكرة لتوسيع شبكة الشركة التجارية.



ويبدو أنه نجح في بعثته حيث تمكّن من بناء مستوطنة دائمة على ميناء موخا في اليمن على البحر الأحمر، والذي كان يعد ميناءً أساسيًا في حركة تجارة القهوة وقتها.

توجد عدة قصص عن مغامرات ڤان دين برويكي، وأغلبها تدعي أنه هرّب نباتات القهوة الحية إلى هولندا على الرغم من عدم وجود أدلة تشير إلى أنه حصل على بضاعته بطريقة غير شرعية. وبغض النظر عن الطريقة التي حصل بها ڤان دين برويكي على أشجار القهوة، لم يكن أي أحد في أوروبا متحمسًا لوصول أشجار القهوة في عام ١٦١٦. زُرعت أشجار القهوة في البيوت الزجاجية في أمستردام حيث ازدهرت بكل المقاييس، ولكن الشركة لم تبدأ الاستغلال

التجاري لتلك الأشجار إلا بعد ٤٠ سنة.

إذا شعرت لوهلة أن القصة صعبة التصديق، فتذكر أن القهوة وطوال النصف الأول من القرن السابع عشر، كانت سلعة نادرة في أوروبا. لم تنشط تجارة القهوة إلا بعد بناء المقاهي الأولى في أوروبا. أضف إلى ذلك أن شركة الهند الشرقية الهولندية لم تعرف أين تزرع القهوة، فأوروبا حتى يومنا هذا غير صالحة مناخيًا لزراعتها.

بدأت شركة الهند الشرقية الهولندية عام ١٦٥٨ بفتح المناطق البرتغالية عسكريًا في سيرلانكا، وبحلول عام ١٦٥٩، طُرد البرتغاليون من المناطق الساحلية للجزيرة، وهو ما سمح لشركة الهند الشرقية الهولندية باحتكار تجارة القرفة، ولتأمين هذا الاحتكار، استمرت الشركة في التوسع، ففتحت المستعمرات البرتغالية على الساحل الهندي الجنوبي الغربي أو ما تعرف اليوم بالهند الحديثة بولاية كيرالا (بجانب ولاية كارناتاكا).

بعدها، عملت الشركة على إحضار أشجار القهوة من نسل الأشجار التي زرعها ڤان دي برويكي وزرعوها أولًا في سريلانكا، ثم الهند، حيث بدؤوا زراعتها لأهداف تجارية، وكانت هذه أول زراعة واسعة النطاق للقهوة خارج اليمن، ومثّلت بداية انتشار زراعة القهوة حول العالم.

القهوة تنتشر حول العالم

بعد خروج القهوة من اليمن، انتشرت زراعتها على طول المناطق الاستوائية حول العالم، حيث ازدهرت في المرتفعات أكثر من غيرها. وعلى الرغم من أن المناطق الاستوائية كبيرة وكثيرة على كتلة الكوكب الأرضية، إلا أن القهوة تبعت في انتشارها الطموحات التجارية الأوروبيّة.

بدأ هذا الأمر عام ١٦٩٩ عندما أرسلت شركة الهند الشرقية الهولندية بعض بذور القهوة من مزارعها الهندية إلى ممتلكاتها في إندونيسيا، وعلى وجه التحديد في جزيرة جاوة، ومن هناك انتشرت إلى ممتلكات الشركة الأخرى في المنطقة. صارت تلك المزارع خلال ١٥ عامًا تشحن القهوة إلى السوق الأوروبيّ، وبعدها صارت الشركة هي المهيمنة على تجارة القهوة في أوروبا.

ترك هذا أثرًا تدميريًا على تجارة القهوة في اليمن، والتي كانت قد استقلّت عن الإمبراطورية العثمانية عام ١٦٣٤. ازدهر الاقتصاد اليمني لبقية القرن مدعومًا من الدخل المتنامي لتجارة القهوة. ولكن مع وصول القهوة الإندونيسية إلى أوروبا، انخفض الطلب على القهوة اليمنية بسرعة. كانت المنافسة جزءًا من المشكلة، ولكن السبب الأساسي هو عدم قدرة اليمن على تلبية الطلب المرتفع، حيث يسيطر صغار المزارعين في اليمن على إنتاج القهوة إلى جانب محاصيل الكفاف الأخرى. انهار الاقتصاد اليمني على مدار عشرين عامًا، وبحلول عام ١٧٤٠ لم تعد اليمن

لاعبًا أساسيًا في تجارة القهوة الدوليّة.

سيكون من الخطأ في الوقت نفسه الاعتقاد أن الرياح جرت كما تشتهي سفن شركة الهند الشرقية الهولندية، إذ أُرهِقت مزارع الشركة بزيادة في العرض وهو ما أدّى بدوره إلى انهيار حاد في أسعار القهوة، وهذا ما دمّر المَزارع وأدّى لإغلاق المزارع الأقل درًّا للأرباح في الهند وسريلانكا، وركّزت الشركة بدلًا من ذلك على ممتلكاتها الإندونيسية.

وعلى الرغم من تلك الانتكاسات، هيمنت الشركة على تجارة القهوة حتى عام ١٧٨٠. من المثير للجدل، أن بذور النهاية لهذه الهيمنة، زرعها الهولنديون أنفسهم، وحصل ذلك عندما أعطى عمدة أمستردام شجرة قهوة هدية (مستوردة من أحد مزارع جزيرة جاوة) إلى ملك فرنسا لويس الرابع عشر عام ١٧١٤. في البداية، لم يدرك الفرنسيون مثل الهولنديين من قبلهم، الإمكانيات التجارية للهدية، وزرعوها في الحدائق النباتية الملكية في باريس.

في عام ١٧٢٣ أخذ الضابط الفرنسي كابرييل ماثيو دي كليو إجازة من مكان عمله في الأراضي الفرنسية في مارتينيك(21) بالقرب من منطقة البحر الكاريبي، وعادَ إلى فرنسا. كان الضابط مقتنعًا أن القهوة ستزدهر في مناخ مارتينيك الاستوائي وقرّر أخذ نبتة القهوة معه إلى هُناك(22). يتحدث دي كليو عن رحلة بطولية مع حمولته التجارية الثمينة، وكيف أنهم نجوا من محاولة سرقة، ومن هجوم القراصنة على الساحل التونسي، وعاصفة في المحيط الأطلنطي، وأخيرًا

فترة هدوء امتدت لشهر. كانت الرحلة بالنسبة لدي كليو أسوأ محاولة لنقل الشجرة، إذ قارب مخزون مياه الشرب على الانتهاء من طاقم السفينة، ويدعي دي كليو أنه اضطر لمشاركة حصته القليلة من الماء مع شجرة القهوة ليبقيها حيّة.



وصل دي كليو وشجرة القهوة إلى مارتينيك على أتم ما يرام، وزرعها في حديقته وأنتجت له أول محصول من حبوب القهوة عام ١٧٢٦، واستعملها لزراعة الأشجار في أنحاء الجزيرة، وهو ما أنتج له المحصول الثاني من حبوب القهوة. يوجد تطور آخر في القصة، إذ كانت جزيرة مارتينيك مُخصصة لزراعة الكاكاو. بعد مرور عامين على جني المحصول الثاني، أشار دي كليو إلى حصول «عواصف رهيبة مصحوبة بماء

غمرَ الأرض» وقضت على مزارع الكاكاو، مما أتاح للسكان الأصليين زراعة القهوة بدلًا من الكاكاو.

بعد عدة سنوات، أصبحت المزرعة التجارية الأولى في النصف الغربي من الكرة الأرضية جاهزة، وبات دي كليو قادرًا على إرسال بذور وأشجار القهوة إلى المُستعمرات الفرنسية الأخرى في منطقة الكاريبي، بما فيها سانت دومينغو (هايتي حاليًا) وگوادلوب(23).

ازدهر إنتاج القهوة في منطقة الكاريبي، وبحلول عام ١٧٧٧، صار في مارتينيك وحدها حوالي ١٨ مليون شجرة. وفي عام ١٧٨٨، تجاوز الإنتاج الفرنسي إنتاج شركة الهند الشرقية الهولندية في إندونيسيا. أصبحت حبوب القهوة سلعة عالمية فعلًا، إلا أنها كانت بانتظارِ قدر أكبر مما حصلت عليهِ.

(21) جزيرة تقع في شرق البحر الكاريبي إلى الشمال من ترينيداد وتوباغو، وهي من مجموعة جزر الأنتيل الصغرى. تعتبر أحد الأقاليم الستة والعشرين المكونة للأراضي الفرنسية (المترجم).

(22) هناك جدل حول تاريخ الرحلة بالتحديد، فالبعض يقول إنها كانت في عام 1720، ولكن الضابط في كتاباته التي نشرها قبل موته بفترة قصيرة عن عمر يناهز الـ87 في عام 1774، قال إن سنة سفره كانت 1723.

(23) يقدم بعض الخبراء رواية أخرى للأحداث هناك. بداية هم لا يبدون اعتراضهم على أن دي كليو هو من قدم البن إلى مارتينيك، لكنهم يحاججون بأن أشجار البن زرعت تجاريًا في سانت دومينغو عام 1715 وفي أراضي سورينام الهولندية في

أمريكا الجنوبية عام 1718.

نُهوض البرازيل

لقد رأينا كيف تجاوزت مزارع شركة الهند الشرقية الهولندية إنتاج القهوة في اليمن وغطّت عليهِ في الجزء الأوّل من القرن الثامن عشر، وكيف نشلت المزارع الفرنسية في الكاريبي الهيمنة من الشركة الهولندية في الجزء الأخير من القرن نفسه. تكرر هذا النمط نفسه في مطلع القرن التاسع عشر، عندما نهضت البرازيل وهيمنت على تجارة القهوة العالمية، وما زالت حتى يومنا هذا تحافظ على هذه المكانة.

وعلى الرغم من أن نهوض القهوة البرازيلية ليس إلا قصة من القرن التاسع عشر، إلا أن جذور وأصول هذه القصة تعود لعام ١٧٢٧. يضج التاريخ الشعبي للقهوة بقصص تهريب بذورها أو أشجارها التي انتشرت لاحقًا في كل أنحاء العالم، وهي قصص تغريني شخصيًا، ولكن في الواقع، اعتمد الانتشار العالمي للقهوة على عدة عوامل أخرى أهمها النزعة التجارية المتشددة، والأمر نفسه ينطبق على وصول القهوة إلى البرازيل.

تحكي لنا القصص الشعبية عن حسد وغواية برتغالية. ولأن البرتغاليين لم يتمكنوا من الوصول إلى بذور أشجار القهوة بطريقة شرعية من جارتهم غانا الفرنسية، أرسلوا فرانشيسكو دي ميلو بالهيتا في بعثة دبلوماسية ليسرق بعض بذور القهوة. وفقًا لهذه القصة، فقد أغرى بالهيتا زوجة الحاكم، فأعطته باقة ورد في رحلة وداع، واحتوت هذه الباقة على بعض أغصان القهوة وبذورها الخصبة.

تمتنع هذه القصص عن ذكر أن المَزارع الأولى في

ولاية بارا في شمال البرازيل كانت فشلًا تجاريًا. كانت هناك محاولات متعددة لبداية إنتاج القهوة في البرازيل، وكانت أكثر المحاولات الناجحة تعزى إلى جواو ألبيرتو كاستيلو برانكو، وهو من قدّم نبتة القهوة إلى ريو دي جانيرو عام ١٧٦٠. يدّعي البعض أن تلك النباتات كانت من سلالة النباتات في شمال البرازيل، ولكن يدّعي آخرون أنها أتت من مدينة غوا البرتغالية(24) في الهند الغربية.

بدأ إنتاج القهوة يزدهر في البرازيل في بداية القرن التاسع عشر، وأخذ بالتوسع على طول ولايات الخط الساحلي الجنوبي. وفي عشرينات القرن، شكّل السكر والقطن ٥٠٪ من قيمة صادرات البرازيل، وشكّلت القهوة أقل من ٢٠٪ منها. في عام ١٨٢٠، حصلت البرازيل على استقلالها عن البرتغال. وخلال العقد التالي، انخفضت صادرات القطن والسكر إلى ثلث ما كانت عليهِ قبلًا، وارتفعت قيمة صادرات القهوة إلى ٤٠٪ من صادرات الدولة.

وبحلول النصف الثاني من القرن التاسع عشر، كانت البرازيل الدولة الأعلى إنتاجًا للقهوة، وهي مكانة ما زالت تحتفظ بها حتى يومنا هذا. في ذلك الوقت كان إنتاج القهوة قد انتشر عبر الكاريبي وأميركا الوسطى وأميركا الجنوبية، من المكسيك وحتى بيرو وبوليفيا. بدأ البريطانيون (كانوا متأخرين بين الدول الأوروبية التجارية في زراعة القهوة) بزراعة القهوة على نطاق واسع في الهند وسريلانكا خلال النصف الأول من القرن التاسع عشر. وفي النصف الثاني من القرن، وصلت القهوة إلى أفريقيا الوسطى. مع بداية القرن

العشرين، كانت القهوة قد أخذت دورة كاملة حول العالم، حيث زرع البريطانيون القهوة بكثافة في شرق أفريقيا، أي في موطنها الأساسي.



ومع أني رسمتُ صورة إيجابية عن انتشار إنتاج القهوة حول الكرة الأرضية والمدفوعة بالآمال التجارية، فسأكون كاذبًا إن لم أذكر الجانب المظلم من قصة القهوة؛ العبودية. الحقيقة ببساطة هي أن إنتاج القهوة (كما هو الحال مع المحاصيل الأخرى مثل السكر والقطن والتبغ) لم يكن لينجح دون العبودية. لا أتحدث هنا عن بعض المزارعين الصغار الذين اختاروا زراعة القهوة بأنفسهم، وإنما عن مزارع كبيرة تملكها شركات أجنبية وتعتمد في عمالتها بالكامل على السخرة. حتى في البرازيل بعد الاستقلال، كان ازدهار تجارة القهوة في منتصف القرن التاسع عشر قائمًا على عمالة العبيد. وأيضًا في المناطق التي

زرعت فيها أشجار القهوة دون عمالة العبيد، كانت التجارة تُنَظَّم لتضمن أن الأرباح تؤول إلى القوى الاستعمارية بدلًا من السكان المحليين.

سنرى لاحقًا كيف تغير هذا كله، ولكن في هذه اللحظة، سنعود إلى دور استهلاك القهوة بوصفهِ عاملًا مؤثرًا في التغير الاجتماعي.



العبودية والقهوة

(١٢) كانت هذه المدينة جزءًا من الإمبراطورية البرتغالية التي امتدت لحوالي 460 سنة، وانتهت باستعادة الهند لها عام 1961.

ازدهار واندثار القهوة في بريطانيا

أدى انتشار القهوة بوصفها محصولًا عالميًا إلى انتقال استهلاكها من سلعة رفاهية نادرة إلى سلعة يومية. لم يكن وصول القهوة إلى الهيمنة عالميًا سَلِسلًا وسهلًا، بل تعرضت في تاريخها إلى عدد من الانتكاسات.

على سبيل المثال، كان نجاح المقاهي في لندن قصيرًا. وفقًا لماثيو جرين، احتضنت المدينة ما بين ١٠٠٠ و٨٠٠٠ مقهىً مع بداية القرن الثامن عشر، في حين كانت أمستردام (مركز تجارة القهوة في أوروبا) تحتضن فقط ٣٢ مقهىً.

يُحاجّ جرين بأن القهوة حين حلّت بديلًا للبيرة، أدت إلى بداية عصر الاستيقاظ البريطاني وهو ما أرسى أسس نجاح ونمو بريطانيا الاقتصادي في أواخر القرن السابع عشر. جمّعت المقاهي الناس حول بعضهم وألهمتهم أفكارًا واكتشافات كثيرة. مثلًا، تداول الناس أولى الأسهم والحصص في مقهى جوناثان بجانب مركز رويال إكستشينج(25) التجاري، بينما كان يتجمع التجّار وملاك السفن وسائقوها في مقهى لويد(26) المجاور، وشهدوا بهذا ميلاد صناعة التأمين.

ساعدت مثل هذه التطورات المبكرة على ظهور بعض المفاهيم المالية مثل الائتمان والتأمين، وكذلك وفّرت الأسواق التي سمحت لبريطانيا بتوسيع شبكة تجارتها العالمية في آسيا وأفريقيا وأميركا بشكل كبير.

بالنظر إلى دور القهوة والمقاهي في تطوير حركة

التجارة العالمية، فمن المثير للمفارقة أن بريطانيا لم تكن من اللاعبين الأساسيين في زراعة القهوة. بدأ البريطانيون زراعة القهوة في عام ١٧٩٦ عندما استولوا على بعض المناطق الساحلية في سريلانكا والتي كانت تابعة للهولنديين. وبحلول عام ١٨١٥، كان البريطانيون قد استولوا على كامل الجزيرة، وبعدها زاد إنتاج القهوة بشكل كبير.

في عام ١٨٦٩، أصيبت الجزيرة بصدأ القهوة(27) (فطر يسبب تساقط أوراق شجرة القهوة، مما يخفف عدد ثمرات القهوة التوتية على الشجرة الواحدة). وخلال عشر سنوات، انخفض إنتاج سريلانكا من القهوة إلى درجة لم تعد فيها الجزيرة صالحة اقتصاديًا

المفارقة الثانية في ذلك الوقت كانت أن القهوة قد استبدلت بمشروب آخر في بريطانيا. صار المشروب الاختياري هناك هو الشاي وإحدى أهم واردات شركة الهند الشرقية من الصين. عندما وصلت الشحنة الأولى عام ١٦٦٩ كانت تزن ١٤٣ باوند فقط (حوالي ٦٥ كيلو غرام)، ولكن هذه التجارة انتشرت بسرعة، مدفوعة جزئيًا من الأميرة كاثرين من براكانزا(28) والتي تزوجت الملك تشارلز الثاني عام ١٦٦٢. كان الشاي مشروب الملكة الجديد، وصار بعدها المشروب الرسمي للناس من الطبقات العليا. شكّل الشاي مصدر جذب للنساء بشكل خاص، لأنهن كنّ مستثنيات من المقاهي.

كل ما ذكرناه لا يفسّر الانتشار السريع لشرب الشاي، والذي وصل إلى كل طبقات المُجتمع.

بين ١٧٢٠ و١٧٥٠ ضاعفت شركة الهند الشرقية وارداتها من الشاي أربع مرات، وبحلول عام ١٧٦٦، شُحنت ٦ ملايين باوندات من الشاي من ميناء مدينة كانتون(29) في السفن البريطانية.

تقول آراء مخالفة لبعض المؤرخين إن انخفاض عدد المقاهي هو ما أدّى إلى زيادة شرب الشاي، وليسَ أن انتشار الشاي هو ما أدى إلى انخفاض استهلاك القهوة.

بتصديق هذه الحجة، نجد أن المقاهي كانت تحمل سبب موتها في داخلها، فاقتصارها على الرجولية واستثناؤها للنساء جعل من القهوة مشروبًا لا يُشرب في البيت. وفي مطلع القرن الثامن عشر، فقدت القهوة حداثتها، ويحاج البعض بأن الخيلاء المُصاحب لشاربي القهوة، جعل المقاهي التي كانت يومًا «جامعات البنس الواحد»، مقتصرة على قلة قليلة. كل هذا أدى إلى انحسار معدلات شرب القهوة.

وعلى خلاف القهوة، فإن إعداد الشاي أسهل بكثير؛ كل ما تريده هو ماء مغليّ. أما القهوة، فهي بحاجة أولًا إلى تحميص ثم إلى طحن، وهاتان العمليتان يجب القيام بهما في المنزل. كان الشاي أيضًا أرخص من القهوة، فبريطانيا لم تؤدِ أي دور في زراعة القهوة أو تجارتها، إذ كان منافسوها يسيطرون عليها (أولًا الهولنديون ثم الفرنسيون) ومن المنطقي أن يفضل البريطانيون تجارة الشاي، لأنها جلبت لهم عائدات هائلة.

لذا، وعندما قُضي على إنتاج القهوة في سريلانكا

في منتصف القرن التاسع عشر، اغتنم البريطانيون الفرصة واستبدلوا القهوة بمزارع الشاي. فعلوا هذا بداية في سريلانكا ثم في الهند، ليخففوا من اعتمادهم على واردات الصين.

سنرى كيف أدى حُب البريطانيين للشاي دورًا محوريًا في زيادة حب الأميركيين للقهوة في ذلك الوقت.

(25) أسسه في لندن في القرن السادس عشر التاجر توماس كريشام بناء على اقتراح ريتشارد كلوف كمركز للتجارة لمدينة لندن. ما زال المركز التجاري قائمًا حتى الآن، ولكنه تعرّض لأكثر من عملية إعادة تصميم بسبب الحرائق (المترجم).

(26) جماعة مقهى اللويدز: جماعة بدأت في لندن أواخر القرن السابع عشر واتخذت اسمها من مقهى افتتحه إدوارد لويدز عام 1688. كان هذا المقهى بمثابة ناد للمشتغلين بالشؤون البحرية ولمتعهدي النقل البحري. قدم لهم خدمات جليلة عن طريق جمع أخبارهم لسهولة الاتصال ببعضهم البعض وأخبار البورصة ووصول وقيام السفن من وإلى ميناء لندن. تعتبر اللويدز السمة البارزة لسوق لندن التأميني، بل إن سوق لندن واللويدز أصبحا في عالم التأمين يرمزان لأمر واحد، كما أن اللويدز تعتبر نظامًا فريدًا في العالم كله يرجع تاريخه إلى 300 سنة. كانت عضوية جماعات اللويدز تقتصر على البريطانيين منذ صدور القانون المنظم للويدز في عام 1871 وفي عام 1968 فُتح باب العضوية لغير البريطانيين، ويعتبر الكويتي سليمان صالح العليان من أوائل العرب الذين حصلوا على عضوية في هيئة اللويدز (المترجم).

(27) يعرف أحيانًا بـ «شقران البن».

(28) ملكة إنجلترا واسكتلندا وإيرلندا من خلال زواجها من تشارلز الثاني. كان مهرها مدينتين هما طنجة في المغرب وبومباي في الهند. ولدت كاترين لأسرة براكانزا وهي أسرة

نبيلة في البرتغال في ذالك الوقت (المترجم).

(29) نظام كانتون (1757-1842) هو طريقة الصين في السيطرة على التجارة مع الغرب داخل بلدها من خلال تركيز جميع التجارة على ميناء كانتون الجنوبي (كوانگتچو الآن). عُرفت هذه السياسة باللغة الصينية باسم «تجارة الميناء الواحد». نشأت السياسة عام 1757 كرد فعل على التهديد السياسي والتجاري من الخارج، وفرضه الأباطرة الصينيون المتعاقبون (المترجم).

حفلة شاي بوسطن

أدى ظهور المقاهي إلى ظهور مساحات وفضاءات سياسية كانت الاضطرابات شائعة فيها. لم تكن المقاهي جزءًا من العالم القديم، بل سافرت ووصلت إلى العالم الجديد، خصوصًا في المستعمرات الجديدة في أميركا الشمالية.

رُبما أُستوردت القهوة لأول مرة في المُستعمرات الأميركية في العقد الأول من القرن السابع عشر، ولكن أول سجلات للقهوة في أميركا تظهر عام ١٦٦٨، مع إشارة إلى القهوة في نيويورك، ثم في ماساشوستس بعدها بوقت قصير، حيث حازت دورثي جونز رخصة لبيع «القهوة والكوكاليتو (كاكاو)».

افتتحت المقاهي في أميركا الشمالية بعد فترة قصيرة مُقلدةً النّموذج الأوروبي. ولكن، ومع هيمنة بريطانيا على المُستعمرات الجديدة، لم تكن القهوة شائعةً شيوع الشاي (الذي حلّ محل القهوة في القرن الثامن عشر). كان الأميركيون يتبعون بريطانيا في مشروبهم المفضل الثاني وهو البيرة. وعلى الرغم من كل هذا، أدّت المقاهي الدور الاجتماعي-السياسي نفسه الذي أدته في أوروبا، إذ بدأت ولاية نيويورك بعقد بعض اجتماعات جمعيتها العامة في المقاهي.

مع تزايد وتيرة الخطوات نحو الاستقلال الأميركي، يُعتقد أن اللقاءات الثورية كانت تعقد في مقاهي فيلادلفيا ونيويورك وبوسطن. وقد دفعت الثورة بالقهوة إلى دائرة الضوء كمشروب وطنيّ للدولة المستقلة حديثًا.

كانت الضرائب على الشاي إحدى شكاوى المستعمرات التي فرضتها الحكومة البريطانية عام ١٧٦٧ كجزء من قانون إيرادات تاونشيند. لم يكن الأمر مقبولًا في المستعمرات، وهو ما أدى إلى مقاطعة كافة البضائع البريطانية وزيادة تهريب الشاي. ألغيت ضرائب قانون تاونشيند عام ١٧٧٠، باستثناء الضرائب على الشاي، وبقي سعره ثلاثة بنسات مقابل الباوند.

هدّأ الإلغاء من فورة غضب المُستعمرات لفترة قصيرة، ولكنها اشتعلت من جديد عام ١٧٧٣ عندما وافقت الحكومة البريطانية على قانون الشاي، مُعطية شركة الهند الشرقية حق الاحتكار لتوريد الشاي إلى المستعمرات الأميركية. وعلى الرغم من أن هذا الأمر خفّض أسعار الشاي، لم تكن المُستعمرات راضية عن عدة أمور أخرى، بما فيها الضرائب (والتي ضُمنت في قانون الشاي) ومحاولة الحكومة البريطانية فرض الاحتكار على المُستعمرات. أدى هذا إلى حادثة حفلة شاي بوسطن[30] الشهيرة في ١٦ ديسمبر عام ١٧٧٣، إذ أفرغ المحتجون محتويات السفن التجارية الواقفة في ميناء بوسطن ورموها في البحر.

مع توتر الأوضاع، صار الشاي رمزًا لبريطانيا، ومع تمسك الأطراف بمواقفها، قاطعت المُستعمرات الأميركية الشاي مرة أخرى. يكتب القائد الثوري جون آدامز إلى زوجته أبيغيل في السادس من يوليو عام ١٧٧٤:

قلتُ «سيدتي» للسيدة هيوستن: «هل يجوز للمسافر

المرهق أن ينعش نفسه بكوب شاي بشرط أن يكون شايًا مُهربًا حقًا، أو لم يدفع عنه أي رسوم؟»

أجابتني: «لا يا سيدي. لقد تنازلنا عن شرب الشاي تمامًا في هذا المكان. لا يمكنني إعداد الشاي، ولكني سأعد لك القهوة». وعليهِ، شربتُ القهوة كل مساء منذ ذلك الوقت، وقد اعتدت عليها الآن. يجب أن نفطم أنفسنا عن شرب الشاي عالميًا. وكلما عجلنا في ذلك كان أفضل.



منذ ذلك الوقت، صارت القهوة مرتبطة بالوطنية، وصارت المشروب الأكثر تفضيلًا في الدولة. مع توسع أميركا غربًا وتزايد عدد سكانها المُطّرد، زاد الطلب على القهوة. أدت هذه الزيادة دورًا مهما في نهوض البرازيل لتصير الدولة الأكثر إنتاجًا للقهوة عالميًا، حيث أغرقت الموانئ الأميركية الشرقية بالقهوة مثل نيويورك، ومن هناك شُحنت إلى باقي أنحاء الدولة.

أدت الزيادة في الطلب إلى زيادة في التسويق

التجاري، وفي النهاية إلى الإنتاج الشامل(31). أكملت القهوة رحلتها من سلعة نادرة وغريبة تُنتج بكميات قليلة من الحبوب الخضراء التي كانت تُحمّص على مقلاة فوق نيران مفتوحة (الطريقة المستخدمة أصلاً في إثيوبيا)، لتصير سلعة شائعة، تُنتجُ ويُتاجر بها على مستوى صناعيّ.

حصلت ثورات أخرى مشابهة في أوروبا، حيث كانت القهوة في البداية تُحمص وهي خضراء، إما في البيوت أو في المقاهي، وصارت لاحقًا منتجًا يتمكن الجميع من شرائه من محلات البقالة. تدخلت الشركات الكبيرة لتحقق الطلب المتزايد، وصارت هناك علامات تجارية مُهيمنة في السوق، وبهذا فقدت القهوة غموضها.

(30) «حادثة حفلة شاي بوسطن»: حركة احتجاج سياسي قام بها مجموعة أبناء الحرية في بوسطن (التي تتبع للمستعمرة البريطانية في ماساشوستس)، ضد سياسات ضرائب الحكومة البريطانية وشركة الهند الشرقية، التي كانت تتحكم بجميع مستوردات الشاي إلى المستعمرات. في 16 ديسمبر 1773 رفض بعض المسؤولين في بوسطن إعادة ثلاث شحنات من الشاي المجمرك إلى بريطانيا، فقام مجموعة من المستوطنين بتسلق السفن وتخريب الشاي برميه في ميناء بوسطن. تعتبر هذه الحادثة من النقاط الفاصلة في التاريخ الأمريكي (المترجم).

(31) الإنتاج الشامل، أو الإنتاج الضخم، أو الإنتاج الكبير، أو الإنتاج الكمي، أو الإنتاج المتدفق، أو المستمر (بالإنجليزية: Mass Production): إنتاج كميات كبيرة من المنتجات الموحدة باستخدام خطوط التجميع. وأيضًا، عملية إنتاج أحد المنتجات الأساسية، أو القياسية من نماذجها

الأصلية بكميات هائلة، ويتم عن طريق خطوط التجميع (المترجم).

انتعاش القهوة في القرن التاسع عشر

تتبعنا حتى الآن انتشار القهوة وتحولها إلى سلعة عالمية في نهاية القرن الثامن عشر. صار المجال جاهزًا لثورة في إنتاج القهوة واستهلاكها على حدّ سواء، وكان هذا بسبب انتعاش السوق الأميركية. أدت أوروبا (بمعزل عن بريطانيا) دورها بتحوّل المقاهي إلى جزء أساسي في الحياة الاجتماعية اليومية، ومع هذا قدّر البعض أن استهلاك الأوروبيين من القهوة عَادَل سدس استهلاك الأميركيين في نهاية القرن التاسع عشر. وعلى الرغم من معدلات الشرب المنخفضة نسبيًا، احتفظ شرب القهوة بمكانته في أوروبا، خصوصًا في الجزء الشمالي من القارّة(32).

كانت الضرائب جزءًا من المشاكل التي واجهت التوسع السريع لتجارة القهوة في القرن الثامن عشر. وعلى الرغم من أن تكلفة الإنتاج كانت في طريقها نحو الانخفاض، رأت الحكومات الأوروبية ومستعمراتها البعيدة في القهوة مصدرًا قيّمًا للدخل، ففرضت عليها ضرائب عالية، وهذا ما أبقى على القهوة مشروبًا ترفيًا.

تغير كل هذا في الولايات المتحدة الأميركية، حيث انخفضت الضرائب على القهوة انخفاضًا حادًّا من ١٠ سنتات مقابل الباوند، إلى ٥ سنتات عام ١٨١٤، ثم ألغيت تمامًا عام ١٨٣٢. حصلت أزمة في أثناء الحرب الأهلية عندما أعيد فرض بمقدار ضريبة ب ٤ سنتات، ولكن الصراع ساهم في تعزيز شعبية وانتشار القهوة، وأدى دورًا مُهمًا في الحفاظ على الروح

المعنوية العالية للجنود. وقد أعطتهم الحرب الأهلية مذاق القهوة الذي حملوه معهم لاحقًا إلى حياتهم المدنية بعد الحرب.



ساهم هذا في الزيادة الكبيرة في شرب القهوة، إذ ارتفع الاستهلاك من أوقية واحدة للشخص الواحد عام ١٧٨٣ إلى ١٣ باوند مع نهاية القرن التاسع عشر. كانت هذه الزيادة الهائلة في الطلب على القهوة مرتبطة بالزيادة الهائلة في عدد السكان، حيث تضاعف الرقم ١٥ مرة، من ٥.٣ مليون نسمة عام ١٨٠٠، إلى ٧٦.١ مليون نسمة عام ١٩٠٠. مع هذا النمو الأمريكي المهول، تضاعف استهلاك القهوة ١٥ مرة في القرن التاسع عشر، ومثّلت أميركا ٤٠٪ من الاستهلاك العالمي مع بداية القرن العشرين(٤٤).

بالطبع، لم تكن هذه الزيادة في الاستهلاك لتنجح دون زيادة سريعة في الإنتاج. كما رأينا، فإن البرازيل ظهرت من العدم لتهيمن على إنتاج القهوة عالميًا في القرن التاسع عشر، وكان نهوضها مرتبطًا ارتباطًا وثيقًا بالزيادة في الاستهلاك، خصوصًا في أميركا. وبحلول منتصف القرن، أصبحت البرازيل تنتج القهوة أكثر من كل دول العالم مُجتمعة، ومع بداية القرن العشرين، كان ٨٠٪ من إنتاج القهوة في العالم مصدره البرازيل.

كانت الزيادة في الاستهلاك وقتها منفصلة عن ظهور المقاهي، حيث صار الناس يشربون القهوة في البيوت لرخص السعر وسهولة توافرها. صار التحميص اليدوي ينتج قهوة بنكهة عظيمة (مع نضارة مضمونة)، ولكنها تستهلك الكثير من الوقت، وغير مناسبة إلا للإنتاج الصغير. تغير كل شيء في القرن التاسع عشر إذ صنعت التكنولوجيا ثورة في عملية تحميص القهوة.

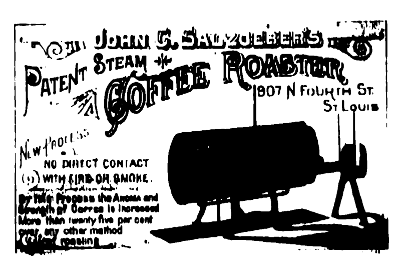


على الرغم من وجود محمصات قهوة صغيرة متوفرة للاستخدام المنزلي كبديل للمقلاة (قدر القلي)، شهد مطلع القرن التاسع عشر مَنْحَ براءات اختراع مختلفة لأدوات تحميص تجارية كبيرة. وفي عام ١٨٣٣، استوردت أول محمصة تجارية من أوروبا إلى أميركا، وبعد وقت قصير، صار هناك سوق تحميص مُردهِر. انتشرت الاختراعات الأميركية فيما بعد، بما فيها محمصة كارتر «بول-آوت» والتي سجلت براءة اختراعها في بوسطن عام ١٨٤٦. كان في داخل تلك المحمصة أسطوانة دوّارة داخل فرن طوبيّ أو فرن كهربائيّ، مع إمكانية سحب الأسطوانة يدويًا لتفريغها عند الانتهاء من التحميص.

الابتكار التالي كان في عام ١٨٦٤، عندما مُنح جابيس بيرنز براءة اختراع في نيويورك. إضافته مكّنت من تفريغ الأسطوانة آليًا بعد التحميص، وذلك ببساطة عبر فتح باب أسطوانة التحميص. سمح هذا بتحسين وتطوير كفاءة الأفران في عملية التحميص. فعليًا، لا تختلف المحامص الحديثة كثيرًا عن محمصة بيرنز.

في غضون عدة سنوات، صارت محامصه تستخدم في جميع أرجاء الدولة، ولكن الاختراع الذي غيّر وجه القهوة كان في عام ١٨٦٢، وهو اختراع كيس ورقي متين وخفيف الوزن كان يستخدم في بيع الفول السوداني. اشترى جون آرباكل، صاحب إحدى محلات البقالة في بيتسبرغ، أحد محامص بيرنز وبدأ ببيع القهوة المحمصة بالباوند ملفوفة بالأكياس الورقية الجديدة. كانت فكرته ناجحة للغاية، لأنه وبعد فترة قصيرة، احتاج آرباكل إلى ٥٠ شخصًا معه ليساعدوه

في تعبئة وتغليف القهوة، وانتهى به الحال بشراء أداة تغليف آلية كانت قادرة على القيام بعمل ٥٠٠ موظّف.



صارت نيويورك ميناءً رئيسًا خلال الحرب الأهلية الأميركية لاستيراد القهوة، متجاوزة بذلك ميناء نيو أورلينز الذي أغلقته قوى الاتحاد(٣٤). انتقل آرباكل إلى بروكلين عام ١٨٧١، وأسس مصنعًا يشغل عشرات المباني الضخمة في ذروة تحميصه وتغليفه وتوزيعه للقهوة إلى كل أنحاء أميركا(٣٥).

مع نهاية القرن التاسع عشر، بدأت العلامات التجارية مثل آرباكل تهيمن على السوق الأميركيّة، وبدأت شركات أخرى بالهيمنة على السوق الأوروبية. انتقلت القهوة من منتج محلي الاستهلاك إلى منتج صناعيّ، وكانت ثورتها التالية في طريقها إلى التحقق.

(٣٢) تتصدر فنلندا التصنيف العالمي لاستهلاك القهوة للفرد حتى اليوم، تليها النرويج وهولندا، بينما تحتل النمسا والدنمارك وألمانيا وبلجيكا المراكز العشرة الأولى.

(٣٣) على خلاف ما هو متوقع، لا نجد أميركا في قائمة

أكثر 20 دولة استهلاكًا للقهوة للفرد الواحد.

(34) قوى الاتحاد أو جيش الاتحاد وكان يطلق عليهم خلال الحرب الأهلية الأمريكية أيضًا الجيش الشمالي، وهي كلها أسماء تشير إلى جيش الولايات المتحدة والقوة البرية التي حاربت للحفاظ على اتحاد الولايات الأميركية. يُعرف أيضًا باسم الجيش الفيدرالي (المترجم).

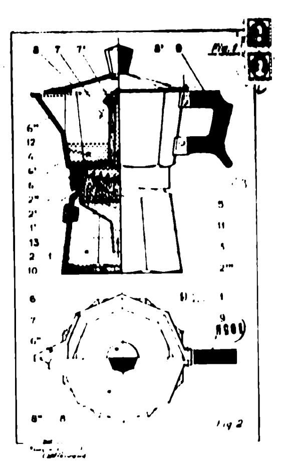
(35) بعد إغلاق مصنع آرباكل بفترة طويلة، تحولت إحدى مصانعه المتروكة إلى مقر شركة بروكلين لتحميص القهوة، والتي بدأت بالتحميص عام 2010.

ميلاد الإسبريسو

لم يتغير أي شيء في عملية إعداد القهوة لقرون؛ تُطحن قبل استعمالها مباشرة باستخدام مدقّة وهاون، مع العلم بوجود أنواع مختلفة من مطاحن التوابل منذ القرن السابع عشر على الأقل. عند الإنتاج بكميات كبيرة، استخدمت أحجار الرحى، مثل تلك التي كانت تستخدم لطحن القمح والشعير. لم يكن يتطلب إعداد القهوة في ذلك الوقت سوى سكب الماء الساخن على القهوة المطحونة وتحريكها لتذوب. أما الخطوة الأخيرة، فهي انتظار المسحوق غير المذاب لينزل إلى قاع الكوب، وانطوت هذه العملية على ممارسات مختلفة في القرن التاسع عشر وكانت تحفز عبر إضافات غريبة مثل البيض وزيت السمك.

دخلت التكنولوجيا سوق القهوة مع عدد من الاختراعات الأوروبية، مثل راووق القهوة (Percolator) (أُخترع في باريس عام ١٨٠٦)، وجهاز صنع القهوة بالتفريغ (Syphon) (برلين، ثلاثينات القرن التاسع عشر). ستصاب بالدهشة حين تعرف عن حداثة كثير من طرق تحضير القهوة الحالية، وكثير منها جاءت من أوروبا. مثلًا: مخروط ترشيح القهوة باستخدام مرشح ورقيّ(36)، الذي سجلت براءة اختراعِه عام ١٩٠٩ في ألمانيا لميليتا بِنتز(37)، أما مكبس القهوة الفرنسي (cafetière) فلم تسجل براءة اختراعه حتى ١٩٢٩ (الغريب في الموضوع، أن اسمه فرنسي إلا أنّ مخترعه كان إيطاليًا؛ أتيليو كاليماني).
كان مُخترع قدح الموكا أو آلة إسبريسو ستوفتوب

(Stove-top Espresso Machine) إيطاليًا، وسُجلت البراءة له عام ١٩٣٣. أما الإبريق المتواضع (والمعروف أيضًا باسم الركوة عربيًا أو Cezve بالتركية(38) أو Briki باليونانية)، فقد بدأ استخدامه منذ القرن الخامس عشر وما يزال مُستخدمًا حتى يومنا هذا.



كل الأدوات أعلاه صُممت للاستخدام المنزلي، وكان التحدي الأكبر أمام المقاهي هو إنتاج مشروب القهوة بكميات كبيرة تناسب الطلب. كان يمكن حل المشكلة عن طريق ابتكار آنية قهوة كبيرة، ولكنه ليس حلًا خارقًا، إذ يمكن لأي شخص لديه قهوة أن يضعها في وعاء وأن يتركها على طبق ساخن لفترة طويلة جدًا وسيعرف حينها سهولة الأمر. كان البديل هو صناعة أكواب قهوة فردية، ولكن إعداد الكوب الواحد يستهلك وقتًا. الطرق الموصوفة أعلاه، وبعيدًا

عن اختراعها (كانت في القرن العشرين باستثناء الإبريق)، فإنها تستهلك ٤-٥ دقائق لصنع كوب واحد من القهوة، والمطلوب هو اختراع جهاز يصنع أكواب القهوة الفردية بسرعة أعلى.

تعود جذور الإسبريسو إلى أواخر القرن التاسع عشر، وككثير من القصص في الكتاب، فإن هذه القصة مليئة بنقاط التوقف والانطلاق. مُنح أنچلو موريوندو من تورين[39] في عام ١٨٨٤ براءة اختراع «آلة بخارية جديدة للتحضير الفوري والاقتصادي لمشروب القهوة». كانت المشكلة الأكبر في اختراع موريوندو هي أنها تُخمّر القهوة بكميات كبيرة، ولذلك فشلت فشلًا تجاريًا، إذ لم يصنع منها موريوندو إلا عددًا من النماذج (يدويًا).

كل هذا تغيّر عام ١٩٠١، عندما اخترع لويچي بيتزرا آلة قادرة على صناعة أكواب قهوة فردية، إلا أنه لم يكن قادرًا على تمويل اختراعه، فاضطر إلى بيع براءة الاختراع لديسيديريو پاڤوني. وفي عام ١٩٠٦، ومع استمرار انخراط بيتزرا، تمكنّت ورشة پاڤوني في ميلان من إنتاج آلات إسبريسو تجارية.

اعتمدت النماذج الأولى على سخّان ينتج بخارًا يعمل بالضغط، بعدها يتم دفع البخار المغلي عبر قرص ممتلئ بالقهوة المطحونة. قدمت هذه الآلة العديد من العناصر الشائعة في آلة الإسبريسو الحديثة، بما في ذلك رأس المجموعة الفردية/عصا البخار (حيث يتم دفع الماء تحت الضغط) ومصفاة قابلة للإزالة (تحمل القهوة المطحونة وترتبط برأس المجموعة). كانت

تلك الآلات عند اختراعها قادرة على صنع كوب فردي من القهوة في أقل من دقيقة، وبفضل استخدام رؤوس المجموعات المتعددة، كان يمكن لآلة واحدة أن تصنع ١٠٠٠ كوب في الساعة.

وعلى الرغم من النجاح الأوليّ لهذه الآلات، إلا أنها كانت تحمل قدرًا من العيوب أيضًا. كانت السخانات توضع على النيران المفتوحة، وبذلك تصبح صعبة التحكم، ولكن حُلّت هذه المشكلة عبر السخانات الكهربائية في بداية القرن العشرين، وسهّلت العمل على الآلة. كانت الإشكالية الكبيرة هي إشكالية الضغط. بالاعتماد الكامل على ضغط البخار، كانت هذه الآلات الأولى قادرة على تحمّل وحدتين من بارات الضغط (ضعف الضغط الجويّ). في هذه الأيام تستخدم آلات الإسبريسو قوة ضغط ٩ بارات، ولكننا لن نصل إلى هذه المرحلة حتى آخر أربعينيات القرن العشرين، وباختراع إيطاليّ آخر.

يُعزى اختراع آلة الإسبريسو الحديثة إلى الإيطالي الميلاني أكيل كاجا. تمثّلت فكرته العبقرية في استخدام نابض مضغوط لدفع الماء عبر القهوة تحت ضغط مرتفع. وظيفة السخّان في تصميم كاجا هي تسخين الماء الذي يتم توصيله إلى حجرة صغيرة، ثم تُسحب الرافعة للأسفل ما يضغط النابض. عند ترك الرافعة، يجبر النابضُ الماءَ الساخن على الخروج من الحجرة عبر القهوة المطحونة.



مع زيادة الضغط، صارت عملية الاستخلاص(١٠١) تستغرق وقتًا أقل، لأن الرافعة كانت قادرة على استخلاص كوب إسبريسو تقريبًا خلال ١٥ ثانية. كما كان الاستخلاص الناتج ثخينًا أكثر من الماضي، مع أن استخدام الرافعة يتطلب جهدًا نوعًا ما، وهي إشكالية تم حلّها في الاختراع التالي عام ١٩٦١، حيث قدّم إرنستو ڤالنتي جهازه (Faema E61) للعالم. كان الاختلاف في استبدال النابض بآلة رافعة تعمل بمضخة آلية بهدف ضخّ الماء مضغوطًا.

يرى الكثير أن آلة E61 كانت الأساس لآلة الإسبريسو الحديثة، مع العلم أن آلات الإسبريسو ذات الرافعة ما زالت تُصنع حتى يومنا هذا، ولها الكثير من الإضافات الفعّالة. بغض النظر، صار العالم الآن جاهزًا لثورة آلات الإسبريسو الحديثة.

(٦١) الاسم بالإنجليزية: Paper Filter.

(٦/) رائدة أعمال ألمانية اخترعت نظام المرشحات الورقية

لتخمير القهوة، وأسست الشركة التي تحمل الاسم نفسه ميليتا، ولا تزال تعمل الشركة حتى يومنا هذا تحت اسم عائلتها.

(38) الكلمة من التركية العثمانية وتلفظ (جزِف)، وتأتي هذه التسمية من الكلمة العربية «جذوة» والتي تعني فحمة أو قطعة خشبية متفحمة، أما التسمية التركية فهي تعني الركوة ذات الذارع الطويلة.

(39) مدينة تقع في شمال غرب إيطاليا، وتحديداً على الضفة الغربية لنهر بو، وتُعد مدينة تجارية وثقافية مهمة (المترجم).

(40) صب الماء على القهوة المطحونة للحصول على النتيجة النهائية وهي شوت الإسبريسو (المترجم).

الطليان ولندن بعد الحرب

ما عناه اختراع آلة الإسبريسو هو إمكانية تحضير أكواب القهوة الفردية عند الطلب للزبائن. انتشرت هذه الآلات في إيطاليا وأخذت بعض الوقت لتنتشر في أوروبا وباقي العالم.

أشهر انتشار لمقاهي الإسبريسو(١١٠) كان في لندن في الخمسينات والستينات. كانت لندن بعد الحرب مدينة باهتة ورتيبة، حيث احتاجوا إلى تقنين الأكل فقط خلال عام ١٩٥٤، وكانت المدينة تعيد الإعمار بعد الدمار الذي خلفته الحرب. كانت الإيجارات رخيصة، لا سيما في المناطق الأقل حظًا في لندن، مثل سوهو. كان دخل الناس في ازدياد، وفي تلك الفترة بدأت ثقافة شابة بالظهور.

وجد بائع معدات طب الأسنان الإيطالي المتجول بينو ريسيرڤاتو نفسه في هذه البيئة. ومن حنقهِ على جودة قهوة المدينة (غالبًا ما تكون مصنوعة من الهندباء وجوهر القهوة)، افتقد ريسيرڤاتو لمقاهي الإسبريسو في إيطاليا، فقرر التصرّف حيال ذلك. في عام ١٩٥٣، افتتح موكا بار (Moka Bar)؛ أول مقهى إسبريسو في لندن، في مكان مغسلة دمرتها قنبلة في شارع ٢٩ فريث في سوهو.



كانت تربط ريسيرڤاتو علاقةً بمدير كاچا، وبهذا حصل على تنازل لاستيراد آلات كاچا إلى المملكة المتحدة. كانت أول مرة تجرب فيها بريطانيا مشروب آلة كاچا البخارية واللامعة في «موكا بار» والذي كان هدفه التسويق للآلة إلى جانب تقديمه لقهوة الإسبريسو.

أثبت «موكا بار» نجاحه بسرعة، وافتتح بعدها عددًا آخر من مقاهي الإسبريسو. وبعيدًا عن نكهة القهوة الحالية السائدة والتابعة لعدد من سلاسل المتاجر العالمية أو هويات العلامات التجارية ومحلات قطع الكعك، لم تحاول مقاهي الإسبريسو تلك تقليد «موكا بار» وإنما كانوا مجموعة من المشغلين المختلفين في السوق، يخاطبون شريحة معينة من العملاء.

في الغالب، لم يكن لدى المشغلين الجدد أي خبرة في عالم المشروبات والأغذية، وأيضًا لم تكن لديهم خبرة في القهوة، إلا أن متطلبات المنافسة في السوق لم تكن عالية. كانت إيجارات المتاجر منخفضة للغاية، وباستثناء سعر آلة الإسبريسو (رأس المال

الأساسي)، كان تجهيز وتركيب الآلات سهلًا. وبما أن هذه المقاهي لم تكن تقدم الكحول، لم تكن هناك حاجة لرخصة مكلفة للمتجر، ولكن أصحاب المتاجر، وليضمنوا تحقيق الربح، كانوا يفتحون متاجرهم لوقت متأخر من الليل ويقدمون الطعام بدلًا من القهوة فقط.

وضعت حانة «موكا بار» ومثيلاتها أثرها في الثقافة الشعبية بسرعة، وبحلول عام ١٩٥٦، بُثّت حلقة في برنامج الإذاعة الكوميدي نصف ساعة مع هانكوك بعنوان «مقهى الإسبريسو»، وفيها، يفتتح نجم البرنامج مقهى إسبريسو. تناول هانكوك موضوع انعدام الخبرة عند من يفتحون تلك المقاهي مدّعيًا:

هذه هي الموضة في أيامنا هذه. جد لنفسكَ قبوًا قذرًا، وضع فيهِ برميلين ودكة خشبية طويلة وبعض الشموع في زجاجات، وبهذا يصير لديك مقهى إسبريسو.

أما في سوهو، فسرعان ما ظهرت مقاهي الإسبريسو الشهيرة، مثل مقهى لي ماكبري(42) (Le Macabre) في شارع ٢٣ ميرد، وكان هذا المكان مُصممًا بثيمة الرعب، حيث يمكنك أن تشرب كوب الإسبريسو وأنت جالس في كفن. وعلى نفس المنوال، افتتح مقهى «الجنة والجحيم» في عام ١٩٥٥ بطابق علوي مدهون الحيطان باللون الأبيض (الجنة) وقبو سفلي مدهونة حيطانه باللون الأسود ويمكن الدخول إليه عبر ممر خشبي مرسوم عليهِ فم شيطان كبير.

بعد مرور عام، افتتح مقهى «العشرينيات» بجانب حانة «الجنة والجحيم» في شارع ٥٩ أولد كامبتون،

والمعروف الآن على أنه موطن الروك آند رول البريطانية، حيث أدى هذى المقهى دورًا كبيرًا في توطيد الصلة بين ثقافة مقاهي الإسبريسو والثقافة الشبابية الناشئة. كان الشباب صغارًا وغير مسموح لهم بشرب الكحول في الحانات، ولم يملكوا الكثير من المال، فتوافدوا إلى مقاهي الإسبريسو مثل مقهى «العشرينيات»، حيث بدأت بعض أشهر الأسماء في بريطانيا مثل هاري ويب (كليف ريتشارد) وتوماس هيك (تومي ستيل) مسيرتها الغنائية هناك.

وجدت مقاهي إسبريسو تناسب كل الأذواق، مثل المقهى الحربي (The Partisan Coffee House) في شارع ٧ كارليزل، والذي افتتحه المؤرخ رافيال صاموئيل عام ١٩٥٨، وجذب حشدًا كبيرًا من اليسار السياسي، ولكنه لاحقًا تطرف في ميوله الاشتراكية وأُغلِق عام ١٩٦٢ لأن عوائد المتجر كانت قليلة بالنسبة لالتزاماته.

وعلى الرغم من نجاح بعض مقاهي الإسبريسو، إلا أن ثورتها كانت قصيرة، فمقهى (العشرينيات) أُغلق عام ١٩٧٠، وبحلول منتصف السبعينات، انتهت طفرة افتتاح مقاهي الإسبريسو. في ذروة الطفرة، كان في لندن وحدها حوالي ٥٠٠ مقهىً، لم يتبقَ أي منها اليوم (حسب معرفتي). لا أحد يستطيع الجزم حول سبب عدم تحول مقاهي الإسبريسو إلى جزء من خصائص الحياة البريطانية، ولكن يمكننا أن نقول أن هذه المقاهي واجهت منافسة شديدة على الشباب من النوادي الليلة والمحلات المخصصة للموسيقى والغناء.

كما لم يتبقَ الكثير من ثورةِ مقاهي الإسبريسو في سوهو. إذا أردت أن تعيش بعضًا من الأجواء القديمة، فأقرب شيء لها هو مقهى «بار إيتاليا» في شارع ٢٢ فيرث، بالقرب من موقع مقهى «موكا بار». افتتح هذا المقهى عام ١٩٨٤، أي قبل الإسبريسو، وعاش لما بعد ثورة مقاهي الإسبريسو. لا زال هذا المقهى يملك آلة إسبريسو برافعة يدوية، وهي واحدة من أقدم الآلات في لندن. وإذا أردت أن ترى أقدم آلة إسبريسو في لندن فقم بزيارة كافتيريا دكتور إسبريسو (Doctor Espresso Caffetteria) بالقرب من محطة مترو أنفاق بوتني بريدج، حيث ستجد آلة «كاچا تيبو أميركا» من الخمسينات هناك، وقد أُعيدَ تجديدها على يد الدكتور إسبريسو نفسه؛ راسل كير.

(41) أو كما تعرف باللغة الإنجليزية باسم (Espresso Bar)، وهي مقاه متخصصة في تقديم قهوة الإسبريسو أو مشروبات القهوة الأخرى القائمة على الإسبريسو (المترجم).

(42) كلمة فرنسية تشير إلى الأمور المرتبطة بالجنائز والمآتم والقبور والموت بشكل عام (المترجم).

مُسلسل فريندز وانتشار المقاهي الحديثة

بحلول الوقت الذي بدأتُ فيه بملاحظة القهوة في بداية الثمانينات، كانت القهوة تعني في المملكة المتحدة: القهوة سريعة التحضير، وكانت المقاهي شبه منقرضة، باستثناء بعض المقاهي، ولكنها تقدم الكثير من المشروبات أو المأكولات الأخرى. بمعنى أنك تذهب إلى هناك لأكل الكعك أو لشرب الشاي أو القهوة بالمقدار نفسه. كانت قمة تطور القهوة أن تشتري قهوة مرشّحة صُنعت بمواد رخيصة على جهاز تخمير كهربائي، وباستخدام القهوة المطحونة مسبقًا. أتذكر أن بعض الأصدقاء اشتروا قهوة من تايلورز هاروغيت(٠١٣)، وكانت الرائحة النفاذة وقتها قد أغرتهم، وقد شكلت تلك الرائحة نقطة البداية لعلاقة حبي بالقهوة.

تذوقت أول كوب إسبريسو في حياتي عام ١٩٨٩ في رحلة إلى إسبانيا. أتذكر تمامًا أنني لم أكن مبهورًا، ووجدت الطعم يشبه النفط الخام؛ طين ثخين أسود. لم أفهم الإسبريسو إلى أن سافرت إلى روما عام ٢٠٠٠، وهناك شُغفت به.

كلنا نعرف أن ثورة مقاهي الإسبريسو في الخمسينات كانت إيطالية الإلهام والمولد، ولكن الثورة اللاحقة لها مدينة بالكثير إلى الثقافة الأميركية الشعبية.

تأسست شركة ستاربكس عام ١٩٧١ في سياتل مُطلة على شمال غرب المحيط الهادئ. كان المتجر في البداية يبيع حبوب القهوة، ولكن المالكين أصابهم الإلهام لتغيير وظيفة المتجر، بعد رحلة إلى

فرانسيسكو زاروا فيها متجر پيتس (Peet's) (واحد من أشهر الأسماء الأميركية في مجال القهوة، ولكنه ليس ذائع الصيت عالميًا). دفعت رحلة فرانسيسكو ستاربكس لإعداد القهوة إلى جانب بيع حبوبها، مع العلم أن كل القهوة كانت في تلك الفترة قهوة مُرشّحة. حصلت الثورة الحقيقية عندما سافر مدير التسويق الجديد هوارد شلتز إلى ميلان عام ١٩٨٣ واكتشف ثقافة مقاهي الإسبريسو.



اشترى شلتز ستاربكس عام ١٩٨٧، وحوّلها إلى العلامة التجارية متعددة الجنسيات التي نعرفها اليوم.

كان نمو متاجر ستاربكس مُذهِلًا، فمن ستة متاجر في سياتل عام ١٩٨٧، إلى ٥٥ متجرًا عام ١٩٨٩ موزعة على خط شمال غرب المحيط الهادئ وشيكاغو، حيث فُتح أول فرع هناك قبلها بعامين. تضاعف عدد المتاجر ثلاث مرات تقريبًا بحلول عام ١٩٩٢، ومرة أخرى عام ١٩٩٤ حيث صار هناك ٤٢٥ متجرًا في الولايات المتحدة الأميركية. في عام ١٩٩٦ كانت شركة ستاربكس تملك أكثر من ١٠٠٠ فرع، أحدها في طوكيو (اليابان).

كانت حركة المقاهي في المملكة المتحدة ما تزال بطيئة. لم يختلف الأمر إلا عندما بدأ مسلسل الأصدقاء (Friends) بالعرض. بدأ بث المسلسل في أميركا عام ١٩٩٤ وانتهى في ٢٠٠٥، ولكنه وصل المملكة المتحدة عام ١٩٩٥. صُوِّرت أجزاء كبيرة من مسلسل فريندز في سنترال بيرك (Central Perk)، وهو مقهىً في حي وست ڤيليج بنيويورك، وكانت واحدة من الأصدقاء تعمل هناك نادلة، وباقي الأصدقاء يتجمعون في المقهى للحديث. ساهم المُسلسل في تحسين صورة المقهى بوصفه مكانًا رحبًا هادئًا يريد الناس الجلوس فيه.

بعد وقت قصير، بدأت المقاهي بالانتشار في المملكة المتحدة عبر سلاسل متاجر وطنية مثل كوستا وجمهورية القهوة (Coffee Republic)، والتي افتتحت فروعًا في كل أنحاء المملكة. واحدة من أشهر وأكبر الشركات وقتها كانت شركة سياتل للقهوة، والتي أسسها الزوجان سكوت وآلي سفينسون، بعد أن انتقلا إلى لندن واشتاقا إلى جرعتهما اليومية من قهوة

ستاربكس. بحلول عام ١٩٩٨ كان لديهما ٦٤ متجرًا، أغلبها في لندن، وفي ذلك الوقت وصلت ستاربكس وطالبت بأن يكون لها موطئ قدم في السوق البريطانية (والأوروبيّة). باع آل سفينسون متاجرهم لستاربكس، وبهذا دخلوا السوق، وما تبقى من التفاصيل لا يهم.

ازداد نمو سلسلة المقاهي بشكل مهول منذ ذلك الوقت. في نهاية عام ٢٠١٥ كانت الشركة المسيطرة على السوق هي شركة كوستا بـ ١٥٠٠ فرع في المملكة. أما ستاربكس، فلم تملك إلا ٧٠٠ فرع، ومن بعدها في المرتبة الثالثة شركة كافي نيرو بـ ٥٠٠ فرع. على الرغم من أن سلاسل المتاجر مثل كوستا ونيرو تسوق نفسها بقوة على أنها تحمل ثقافة القهوة الإيطالية، إلا أن مقاهيها الفعلية تحمل من حيث التصميم والخدمة والمنتج النموذج الأمريكي والذي حققت ستاربكس نجاحه الكبير.

كانت ستاربكس هي من صاغت مصطلح «المكان الثالث» لوصف المقهى، فهو مكان خارج العمل والمنزل ويمكن للناس أن يجتمعوا فيه بشكل غير رسميّ، تمامًا كما حصل في مسلسل فريندز. في أيامنا هذه، يستخدم الناس المقاهي للعمل، حيث يستخدمها جيل الحواسيب المحمولة والأجهزة الذكية على أنها مكاتب متنقلة. هذا الاستخدام الثاني للمقاهي حافظ على ثورة المقاهي في المملكة المتحدة خلال أزمتين اقتصاديين، إذ لم يتأثر نموها في السوق البتّة.

(٤٠) تاجر قهوة وشاي بريطاني.

تجارة القهوة

لننظر إلى حالة القهوة اليوم وماذا سيحصل في المستقبل.

سنبدأ من الادعاء المذكور في المقدّمة وهو أن القهوة ثاني أكثر المنتجات المتاجَر بها حول العالم بعد النفط. مع السنوات عرفنا أن هذا الادعاء خاطئ، وأنه من الإحصائيات التي لا تريد الموت أبدًا بسبب اقتباس الناس المتكرر لها معتقدين أنها حقيقية. حتى الكاتب مارك پيندرگراست صاحب الكتاب الشهير (Uncommon Grounds) أخطأ باستخدام هذه الإحصائية، إذ قال في مقدمة الطبعة الأولى (المنشورة عام ١٩٩٩) إن القهوة كانت «ثاني أكثر السلع المُصدّرة والقانونية قيمة على وجه الأرض (بعد النفط)»، وهو خطأ صوّبه لاحقًا عبر كتابة عدد من المقالات عن الموضوع.

هذه الأسطورة منتشرة لدرجة تدفعنا للبحث عن أصولها. أفضل توضيح للقضية هو أن يكون أحدهم قد أساء اقتباس معلومات مؤتمر الأمم المتحدة للتجارة والتنمية. يعود هذا إلى السبعينيات عندما صُنِّفت قيمة الصادرات السلعية من الاقتصادات النامية، إذ كانت القهوة في الدرجة الثانية بعد النفط الخام.

إذًا، أين تُصنّف القهوة على مقياس التجارة العالمي؟ توضح الطبعة الثانية من كتاب (Uncommon Grounds) أن القهوة رابع أكثر السلع الزراعية قيمة، ولكن في عالم تتقلب فيه الأسعار بسرعة، فإن الإجابة تتغير مع توقيت السؤال. مهما نظرت إلى الموضوع،

فإن القهوة سلعة قيمة، توفر فرص عمل لملايين الناس حول العالم.

تُشير إحدى الأرقام الشائعة إلى وجود ٢٥ مليون مزرعة قهوة حول العالم، ويشير پيندرگراست إلى أن ٥ أضعاف رقم المزارع (١٢٥ مليون إنسان) يعتمدون على القهوة لتوفير الحياة الكريمة لأنفسهم. صحيح أن هذا الرقم يتضمن مُعدّ القهْوة(١٠١) في المقهى القريب من منزلك، ولكن أغلبهم يعيشون ويعملون في مناطق زراعة القهوة حول العالم. تتطلب القهوة عمالة كثيفة ومُتعبة، وكانت تعتمد في الماضي على عمالة السخرة (العبيد)، وعلى الرغم من أن العبودية كانت في الماضي، إلا أنّ من يعملون في حصاد القهوة في موسمها في أجزاء مختلفة من العالم يعيشون في فقر مدقع.

لقد صار إنتاج القهوة مذهلًا للغاية. ووفقًا لأحدث أرقام المنظمة الدولية للقهوة (ICO)، استقر إنتاج القهوة نسبيًا على مدى السنوات الخمس الماضية، إذ أُنتِج حوالي ١٥٠ مليون كيس بحجم ٦٠ كجم من القهوة في ٥٨ دولة (ما يعادل ٩ ملايين طن). ومع ذلك، فإن هذا الاستقرار النسبي يخفي حقيقة أن إنتاج القهوة العالمي قد زاد بنحو ٥٠٪ في السنوات الـ ٢٥ الماضية.

تستهلك أوروبا وأميركا الشمالية أغلب هذه القهوة، فيما تستهلك أكثر من ٣٥ دولة مستوردة للقهوة ١٢٠ مليون كيس سنويًا، وهو رقم زاد بشكل كبير إلى جانب الزيادة في الإنتاج على مرّ السنوات الـ ٢٥ الأخيرة.

من الطبيعي أن يفترض المرء أن الثلاثين مليون كيس الباقية تُستهلك في الدول التي تُزرع فيها القهوة، ولكن الرقم الحقيقي هو ٥٠ مليون كيس، وما يزال الرقم يزيد باطّراد، وهو أكثر من الضعف خلال ٢٥ سنة.

كيف نفسّر هذه الأرقام إذن؟ تتمتع القهوة بفترة صلاحية طويلة نسبيًا؛ ليست كل القهوة المُتاجر بها في عام مُعين تزرع في العام نفسه. بلغ إجمالي المخزون العالمي أكثر من ٥٠ مليون كيس، مقارنة بالإنتاج السنوي لحوالي ١٠٠ مليون كيس. فقط في السنوات العشر الأخيرة كان المخزون ينخفض، ليصل إلى ١٥ مليون كيس في ٢٠١٦/٢٠١٧.

يمثل المنتجون الخمسة الأوائل حوالي ثلاثة أرباع الإنتاج العالمي، وتتصدر البرازيل هذه الدول بـ ٥٥ مليون كيس أو تقريبًا ثلث الإنتاج العالمي. المفاجأة أن الدولة الثانية هي فيتنام وقد أنتجت في ٢٠١٦/٢٠١٧ حوالي ٢٥ مليون كيس أو ١٧٪ من الإنتاج العالمي. كانت فيتنام في المرتبة السابعة عشرة عالميًا عام ١٩٩٠ أي ١.٤٪ من الإنتاج العالمي، وتأتي كولومبيا في المرتبة الثالثة (١٠٪ من الإنتاج العالمي)، ثم إندونيسيا في المرتبة الرابعة، ثم إثيوبيا (بلد المنشأ للقهوة) في الخامسة (بنسبة ٤٪ من الإنتاج العالمي).

الدولة الأولى عالميًا في استيراد القهوة هي الولايات المتحدة الأميركية، وتستورد ٢٨ مليون كيس، ممثلة ربع الواردات العالمية. وعلى الرغم من ضخامة الرقم، إلا أنه صغير مقارنة بواردات الاتحاد

الأوروبي (دول أوروبا مُجتمعة) التي تمثل ٦٠٪ من الواردات العالمية للقهوة، وتتصدر ألمانيا دول أوروبا باستيرادها لـ ٢١ مليون كيس. وكما هو الحال مع الدولة التي تزرع القهوة، تُهيمن خمس دول على سوق الاستيراد، وهو ما يمثّل ثلثيّ واردات القهوة. تأتي إيطاليا في المرتبة الثالثة واليابان في الرابعة وفرنسا في الخامسة. هذه الدول الثلاثة مسؤولة عن استيراد ٢٤ مليون كيس سنويًا. أما البرازيل، فبالمقارنة مع إنتاجها، فهي تستهلك ٢٠ مليون كيس سنويًا، لتأتي بعد ألمانيا مُباشرة من حيث إجمالي الواردات.

لا يجب أن تخدعنا الأرقام أعلاه، فألمانيا مثلًا تعيد تصدير أكثر من نصف القهوة المستوردة، من حيث القهوة المُحمّصة والمنتجات الأخرى، وبذلك يكون استهلاكها الحقيقي أقل من البرازيل بكثير. ويجب التأكيد على أن الأرقام تتأثر تأثرًا كبيرًا بعدد السكان، فدول مثل فنلندا والنرويج تمثل أقل من ٢٪ من سوق واردات القهوة العالمي، ولكنها تأتي على رأس قائمة استهلاك القهوة للفرد الواحد، وفي الوقت نفسهِ، لا نجد دولة مثل أميركا على القائمة من حيث استهلاك القهوة للفرد الواحد.

(١٠١) اعتمدت في هذا الكتاب على «مُعد القهوة» ترجمةً لكلمة باريستا Barista، وهي كلمة إيطالية. وفي إيطاليا، الباريستا هو «الساقي/Bartender» ذكرًا كان أو أنثى، والذي يعمل عادةً خلف منضدة، ويقدم المشروبات الساخنة (مثل الإسبريسو)، والمشروبات الباردة والساخنة والعصائر، والوجبات الخفيفة (المترجم).

القهوة: ثقافة عالميّة

القهوة بطبيعتها مشروبٌ عالميّ. وعلى الرغم من أن القهوة تزرع فقط على الشريط الاستوائي للكرة الأرضية إلا أنها تستهلك بشكل أساسيّ خارج المنطقة الاستوائية، وفي المنطقة الشمالية من الكرة الأرضية على وجه الخصوص. ثقافة القهوة أيضًا عالمية، وكانت كذلك منذ البداية. بالنظر إلى لندن مثلًا، كانت توجد موجات تأثير على مرّ الـ ٤٠٠ عام الماضية، منذ مقاهي العثمانيين في إسطنبول وحتى طفرة حانات الإسبريسو الإيطالية في خمسينات القرن الماضي، ثم التأثير الأميركي لستاربكس في بداية الألفية.

القهوة بشكل عام، والقهوة المختصة على وجه التحديد، شهدت وما زالت تشهد ثورة في العقد الأخير. قبل عشر سنوات، كان بإمكان المرء أن يحصي عدد متاجر القهوة المختصة المستقلة على أصابعهِ. عندما أطلقت مدونتي «Brian's Coffee Spot» في عام ٢٠١٢، أدركت بسرعة أنني كنت أشهد بداية تلك الثورة. فمن عدد قليل من المتاجر قبل عشر سنوات، تحتضن لندن الآن مئات المتاجر المدعومة بمحامص القهوة الصغيرة. هذه الثورة ليست فقط في لندن، بل تحدث في جميع أنحاء بريطانيا: برايتون وبريستول وإدنبرة وغلاسكو ومانشستر؛ كلها تضج بمتاجر القهوة الحيوية. أينما وليتُ وجهي، وجدتُ قهوة عظيمة صُنعت بشغف.

من أين بدأ هذا إذن؟ كثير من هذه المتاجر كانت محلية، ولكن يوجد تأثير عالمي بلا شك، خصوصًا

من أستراليا ونيوزيلندا (المثير للمفارقة أن الدولتين تمثلان أقل من ٢٪ من واردات القهوة العالمية). قبل حوالي عشر سنوات، تضايق الأستراليون والنيوزلنديون من عدم وجود قهوة جيدة المذاق في لندن (وفي المملكة المتحدة عامة)، وقرروا فعل شيء عبر افتتاح مقاه لهم، واستمدوا لحظتها التصميم والنكهة من ثقافة المقاهي الأصلية في بلدانهم.

عدد كبير من المقاهي المعروفة في لندن في أواخر الألفية الثانية يملكها أستراليون (لانتانا Lantana وكافين Kaffeine وتايلور ستريت باريستا Taylor Street Barista) أو نيوزلنديون (فلات وايت Flat White وسكوتر كافي Scooter Café). الأمر نفسه ينطبق على أكبر محامص القهوة كذلك مثل نود إسبريسو (Nude Espresso) أو أولبريس (Allpress) أو أوزون (Ozon)؛ كلها لها جذور أسترالية/نيوزلندية.

لم يحضر هؤلاء معهم القهوة فقط، وإنما ركزوا على الأكل أيضًا. أحضروا معهم ثقافة أكل كاملة، كانت على النقيض من ثقافة المقاهي الأمريكية التي قامت على فكرة شراء القهوة والخروج. صار الزبائن يجلسون ويطلبون القهوة والأكل ويوصلها موظف إلى طاولتك بدلًا من وقوفك بالقرب من مُعدّ القهوة وأنت تنتظر أن ينادي على اسم يشبه اسمك. وعلى الرغم من أن وجبة الإفطار المتأخر (Brunch) اختراع أميركيّ، إلا أن طفرتها في لندن مؤخرًا تأثرت بشكل كبير بالأستراليين والنيوزلنديين أكثر من غيرهم.

سيكون من الإجحاف التغاضي عن المساهمات المحلية، تمامًا كما سيكون من الخطأ الاعتقاد بأن

ما حدث قد حدث في لندن فقط. احتفلت محمصة (Monmouth) الرائدة بعيد ميلادها الثلاثين في عام ٢٠١٨، في حين بدأت محمصة (Union Hand Roasters) بالتحميص في عام ٢٠٠١ ويمكن العثور عليها الآن على رفوف السوبر ماركت في بريطانيا محافظةً على وفائها لجذورها (المحمصة الصغيرة). في مكان آخر، بدأ پيتر چيمس في روس-أون-واي بمقهى چيمس كورميه في عام ١٩٩٩، وبدأ ستيڤ لايتون التحميص في شركته هاز بين (Has Bean) عام ٢٠٠٣، ولا يزال كلاهما قويًا حتى الآن.

لم يقتصر التأثير على الأستراليين والنيوزلنديين، بل يستكشف الناس حول العالم القهوة وثقافة القهوة. فاز چيمس هوفمان ببطولة أفضل مُعدّ قهوة باريستا على مستوى بريطانيا والعالم عام ٢٠٠٧ باستخدام قهوة حمّصتها أنيت مولدڤار(٠١٥)، وقررا عام ٢٠٠٨ تأسيس محمصة سكوير مايل للقهوة، حيث جاءت أنيت بأسلوب التحميص الخفيف من الدول الإسكندنافية، ثم اكتسب شعبية في جميع أنحاء المملكة المتحدَة. كانت هذه القهوة تختلف عن تلك داكنة اللون والمتأثرة بطرق التحميص الإيطالية، والتي سادت قبلًا في أستراليا ونيوزيلندا وأميركا.

بالطبع، ما أقوله عن المملكة المتحدة لا يعني أنه لم يحدث في مكان آخر في العالم، ولا أقصد كذلك أن التأثير يكون من طرف واحد. تعيد ثقافة القهوة اختراع وابتكار وتصدير نفسها على الدوام. كنت في رحلة مؤخرًا إلى هونغ كونغ والياپان وهي دولة معروفة بثقافة الشاي فيها، ولكنّي وجدت ثورة

مقاه فيها. يُنظر إلى القهوة في هونغ كونغ والصين على أنها منتج غربي، حيث تبدو المقاهي تمامًا كما هي في المملكة المتحدة، ولكن قائمة الطعام فيها تحتوي على البيض المسلوق فوق الخبز المحمص مع الأڤوكادو المسحوق، وهنا يظهر تأثرهم بالأستراليين والنيوزلنديين. في الوقت نفسه، لدى اليابان تقاليد أكثر رسوخًا للمقاهي وتندمج مع التأثيرات الغربية لتنتج أسلوبها الفريد.

الأمر ليس فيه تقليد لثقافات وأساليب الدول إطلاقًا، بل إن بعض هذه الدول تتفوق وتتميز بفوز مُعدّي القهوة فيها في منافسات البطولة العالمية لمعدّي القهوة. منذ عام ٢٠٠٧ وعندما فاز چيمس هوفمان، توالى الفائزون بعده من أيرلندا، والمملكة المتحدة، والولايات المتحدة الأميركية (مرتين)، والسلڤادور، وكواتيمالا، واليابان، وأستراليا، وتايوان.

(١٥) مؤسِّسَة مُشاركة في محامص سكوير مايل للقهوة. منذ أن بدأت عملها كمعدة قهوة (باريستا) في النرويج قبل 18 عامًا، عملت في الاستيراد والتعليم والتدريب والتحميص (المترجم).

ماذا سيحصل مع القهوة من هنا؟

سوف أختم الكتاب بأكثر الفعاليات حماقة محاولًا تخمين المستقبل. بكل طريقة تنظر فيها إلى القهوة، تجدها تسير إلى الأمام، ومع ازدياد أرقام إنتاج القهوة بشكل كبير عامًا بعد عام، ومع تأثير المناخ وتأثير سعر القهوة العالمي على السوق، هناك ثورة أخرى قادمة بلا شك. تُظهر الأرقام من المنظمة الدولية للقهوة أن متوسط الإنتاج في السنوات العشر بين عاميّ ٢٠٠٨ وحتى ٢٠١٧، زاد عما كان عليهِ بين العامين ١٩٩٨ و٢٠٠٧ بمقدار الربع. وقد أظهر متوسط واردات القهوة زيادة مشابهة أيضًا، في حين ارتفع الاستهلاك الداخلي في الدول التي تزرع القهوة بنسبة ٥٠٪.

يبدو أن هذه الزيادة في الإنتاج ولسوء الحظ لم يقابلها زيادة في السعر الذي يُدفع لمزارعي القهوة، إذ صارت الأرقام أكثر تقلبًا وأكثر صعوبة في المقارنة، وتختلف من دولة إلى أخرى، ومع اختلاف نوع القهوة أيضًا. ولكن تحليل منظمة القهوة الدولية يظهر ارتفاعًا في متوسط الأسعار، ولكن بعد تصحيح مقدار التضخم، فإن الأسعار تبقى ثابتة، في حين ترتفع الكلفة الإنتاجية. الأسوأ من هذا كله هو أن تقلب الأسعار يصعّب على مزارعي القهوة التخطيط من العام للعام. على سبيل المثال، تُظهر أرقام المنظمة الدولية للقهوة بين أبريل ٢٠١١ ونوفمبر ٢٠١٣ أن الأسعار الاسمية(١)قد صارت أقل من النصف.

واحدة من الطرق التي يمكن لمزارعي القهوة

استغلالها للمضي قدمًا، أن يريدوا من جودة القهوة التي يزرعونها. وعلى الرغم من أن الأدلة ليست صحيحة، إلا أن هناك زيادة عالية في الطلب على القهوة عالية الجودة. يلاحظ چيمس هوفمان (شريك مؤسس في محمصات سكوير مايل للقهوة في لندن) أنّ ما أسميته أنا بالقهوة المختصة قد ازدهر في المملكة المتحدة فقط في آخر ١٥ سنة، وتُعرف القهوة المختصة بتركيزها على مذاق القهوة وأصولها، وأيضًا على المزارعين الذين زرعوها. تُشير آخر الإحصائيات إلى أن ٥٠٪ من متاجر القهوة المختصة في المملكة المتحدة لم يمضِ على افتتاحها أكثر من عامين. ويجادل هوفمان أن هذا النمو الكبير سيصل إلى نقطة تصير فيها القهوة الممتازة هي الشائعة، ويتوقع أن يؤدي ذلك إلى تباطؤ النمو، جنبًا إلى جنب مع الاندماج العام.

وبغض النظر عن هذه الصورة الوردية، تواجه صناعة القهوة العالمية عددًا من التحديات الكبيرة، وبعضها يرتبط جذريًا بالقهوة نفسها. وعلى الرغم من وجود أنواع مختلفة من أشجار القهوة، وهو غالبًا ما يجعل هناك تمييزًا وفرقًا في نكهات القهوة المختلفة، وعلى الرغم من زراعة القهوة في حوالي ٦٠ دولة حول العالم، إلا أنها مُدهشة في افتقارها للتنوع الجينيّ. تشير الدراسات إلى أن ٧٠٪ من إنتاج القهوة العالمي يعود لنوع واحد من أشجار القهوة وهي القهوة العربية (Coffea Arabica) (يُشار إليها غالبًا بالاسم Arabica)، وإلى أن جميع الأصناف المختلفة في أشجار القهوة يمكن تتبعها لسلف واحد.

يجعل هذا القهوة عرضة للأمراض. رأينا مثالًا على ذلك عندما أصاب صدأ القهوة(٠١٦) مزارع الإنتاج في سريلانكا وأهلكها بالكامل في سبعينات القرن التاسع عشر. منذ ذلك الوقت، انتشر هذا المرض في جميع أنحاء العالم ووصل إلى أميركا الوسطى والجنوبية في السبعينات والثمانينات من القرن العشرين. عندما وصل صدأ القهوة إلى مزارع أميركا الوسطى في عام ٢٠١٢، ارتفعت أسعار القهوة إلى أعلى سعر في تاريخها، ولا يزال هذا المرض تهديدًا كبيرًا في عملية إنتاج القهوة.

ولتناول مشكلة المرض جزئيًا، بدأ البشر في نهاية القرن التاسع عشر بزراعة نوع آخر من القهوة وهي أشجار البن القصبي (أو البن الصلب، والمعروف عالميًا باسم روبستا Robusta) إذ لدى هذا النوع كما يبدو من اسمه مقاومة أعلى للمرض، كما أن العناية به تعتبر أسهل نسبيًا، وله غلة أعلى، وينمو على ارتفاعات منخفضة وفي مدى أوسع من المناخ الذي تنمو فيه أرابيكا. الإشارة إلى هذا هامة لأن أرابيكا الآن في خطر الانقراض بسبب التغير المناخي، وقد تخسر عددًا من مواطنها الموجودة حاليًا كلما ارتفع متوسط درجة حرارة الكرة الأرضية. أشار تقريرٌ صدر عام ٢٠١٢ من باحثين بمعهد كيو كارنديز بالمملكة المتحدة إلى أن قهوة أرابيكا البرية (والتي تنمو في إثيوبيا)، قد تنقرض بحلول عام ٢٠٨٠، في حين أشار تقرير من عام ٢٠١٦ صادر عن معهد أستراليا للمناخ، إلى أن مساحة الأرض المتاحة لإنتاج القهوة التجارية قد تنخفض إلى النصف بحلول عام ٢٠٥٠.

تتمثل إحدى الحلول في زراعة المزيد من أشجار البن القصبي، والذي تشكل نسبته الآن حوالي ٣٠٪ من إنتاج القهوة العالمي، وتعد فيتنام أكبر الدول المنتجة له. عند مقارنة البن القصبي بقهوة أرابيكا، تجد أن طعمها ليس جيدًا بكل بساطة، ولذلك يحاول العلماء حول العالم تلقيح أصناف جديدة من القهوة عبر الخلط بين مذاق قهوة أرابيكا وصلابة البن القصبي.

كل الحديث أعلاه لا يتناول التحدي الثالث: الاقتصادات البسيطة. لتحافظ القهوة ومزارعو القهوة على الاستدامة، فيجب على الحرفة أن توفر وظائف جديدة للناس في سوق عالمي مثل سوق اليوم، فقد يتجاهل الجيل القادم زراعة القهوة بوصفها أسلوب حياة، وسيحاولون البحث عن محاصيل أخرى أكثر استقرارًا وربحًا، أو ببساطة يمكن أن يتركوا الزراعة في الأراضي إذا لاحت لهم فرصٌ أفضل في الأفق.

تحتاج زراعة القهوة إلى نفَس طويل، فهي لا تشبه أي محصول آخر في عملية الزراعة والقطف، وتستغرق شجرة القهوة من ٣ إلى ٥ سنوات لتكون ناضجة وجاهزة لإنتاج الحبوب. ويحتاج المزارعون إلى بنية تحتية أيضًا (مطاحن القهوة على سبيل المثال) لمعالجة الحبوب وتحويلها إلى بذور قهوة خضراء جاهزة للتصدير. ولذلك تحاول محلات وشركات القهوة المختصة إقامة علاقة من نوع ما مع المزارعين، ليتأكدوا أنهم يحصلون على عائد مادي كاف ومناسب مقابل القهوة، ليعرف مزارعو القهوة وأولادهم أن لديهم مستقبل وأن بإمكانهم الاعتماد على الشركات لضمان حياة تجارية مستدامة.

إذن، كيف نتحرك وإلى أين نتحرك من هنا؟ أكبر المخاوف التي تنتابنا هو أننا نعيش داخل فقاعة، وأننا سنصحو بعد ٢٠ عامًا لننظر إلى هذه الأوقات، ونفكر بالقهوة على أنها مشروب من الماضي. الأمر ليس جديدًا إذ عايشت لندن صعود وانحدار المقاهي من منتصف القرن السابع عشر وحتى منتصف القرن الثامن عشر، وعايشت أيضًا ثورة مقاهي الإسبريسو القصيرة في الخمسينات والستينات من القرن العشرين.

كانت تلك القفزات والانتكاسات في لندن متأثرة بالعوامل الاجتماعية، بينما تواجه القهوة اليوم تحديات أخرى أكثر خطورة تحدثت عنها في الصفحات السابقة. هذا يعني أن من المحتمل أن تكون الهيمنة العالمية للقهوة قصيرة الأجل، تماما كما حصل مع مقاهي الإسبريسو الرائدة في لندن في خمسينات القرن العشرين.

آمل ألّا يحصل ذلك؛ هذا كل ما أستطيع قوله. أؤمن بأننا سنجد حلًّا لتلك التحديات والمشاكل. اطمئنوا، طالما أن سكان الأرض ما زالوا يزرعون ويحمصون ويقدّمون القهوة الممتازة، فسألتزم في إيجاد أماكن لأشربها فيها!

(١)(٠|) في الاقتصاد، تشير القيمة الاسمية إلى القيمة الاقتصادية المعبر عنها بشروط نقدية اسمية ثابتة (وهي وحدات العملة) في سنة ما، أو سلسلة من السنوات (المترجم).

(/ ١٠) أو صدأ أوراق القهوة، وهو مرض تسببه فطريات

هميليا فستتريايكس، وتعصيب أشجار الهن العربي (المترجم).

المُلحق الأول



هل تتشابه كل أنواع القهوة في المذاق؟

خضتُ على مدار السنوات الـ ٢٥ الأخيرة رحلة شخصية مع القهوة. بدأت قبل خمس وعشرين سنة شرب ما كنت أسميه «قهوة جيدة» بانتظام. تغيّرت منذ ذلك الوقت طريقة شربي من القهوة سريعة التحضير (السيئة للغاية)، وبدأتُ بشراء حبوب القهوة وطحنها في المنزل. بدأت بآلة قهوة رخيصة بمصفاة، وبعدها انتقلت بسرعة إلى مكبس القهوة الفرنسي، وهذا لأني شعرتُ بأن المصفاة تضفي مذاقًا سيئًا على قهوتي.

أحد المشاكل التي تواجهنا مع القهوة هي مشكلة المذاق. لنكن صادقين، كلنا نعرف مذاق القهوة: شراب قاتم ومُر، مذاق يشبه مذاق القهوة. هكذا فكرت قبل ٢٥ عام. أعرف بكل تأكيد أثر طرق التحضير على مذاق القهوة (ولهذا تحولت إلى مكبس القهوة الفرنسي)، ولكن هذا هو الاختلاف الوحيد. اختلاف في طريقة التحضير، ولكن المذاق العام واحد.

جزء آخر من المشكلة يتمثل في عدم تذوقنا للقهوة فقط. العديد من الناس في بريطانيا وأميركا يشربون القهوة مع الحليب، أو بشكلها الحديث، مثل الكابتشينو(٤٨) أو اللاتيه(٤٩) أو الفلات وايت(٥٠)، أو فقط القهوة مع الحليب كما كنت أفعل أنا مع قهوتي الصباحية من مكبس القهوة الفرنسي. قارن الأمر مع شرب النبيذ. نادرًا ما نخلط النبيذ مع أي مشروب آخر، بل نتذوق النبيذ فحسب. أما مع القهوة، فإن المذاق يتأثر كثيرًا بالحليب. لا أقول

بوجود مشكلة في شرب القهوة بالحليب، بل على العكس ينتج الخلط بينهما مشروبات فاخرة ورائعة.

لا يجب إنكار أن الحليب يؤثر بشكل كبير على كيفية إدراكنا لمذاق القهوة، وأحيانًا يخفيه تمامًا. قبل وقت طويل من اكتشافي للقهوة المختصة، كنت أشير إلى نهج «دلاء الحليب» الذي اعتمدته بعض السلاسل الوطنية في أحجام القهوة باسم «مشروبات الحليب بنكهة القهوة»، معترفة أن المشروب كان في المقام الأول حول مقدار الحليب، لا القهوة.

في منزلي، كنت أشرب القهوة مع بعض الحليب، ولكني ولأشير إلى القادم، كنت إذا وجدت قهوة عالية الجودة، أشربها سوداء كما هي. كنت أيضًا أطوّر مذاقًا جديدًا للإسبريسو، وهو مذاق اعتبرته مشروبًا جديدًا تمامًا.

تغير تقديري وحبي للقهوة تغيرًا كبيرًا قبل خمس سنوات عندما بدأت الكتابة في مدونتي «Brian's Coffee Spot». أتذكر بوضوح مذاق أول كوب قهوة مختصة شربته في مقهى في بريستول. شربتُ يومها قهوة غواتيمالية من مزرعة تسمى فينكا إل پلاتانيلو، وأعدت القهوة يومها بجهاز يدعى كليفر دريپر (Clever Dripper) أو صانع القهوة بالتنقيط عربيًا (وصفت الآلة يومها بأنها مكبس قهوة فرنسي فاخر). وبناء على اقتراح مُعدّ القهوة، شربتها سوداء. عندما رأيتها لأول مرة، ظننتها شايًا. لم أكن مبهورًا بالمذاق، وكتبتُ يومها: «النكهات المُحددة التي تحاول طرق التخمير استخلاصها من بذور القهوة، ليست هي ما أبحث عنه في قهوتي. بالطبع، إن الأشياء التي

يرمونها بعد الاستخلاص (الزيوت والدقائق الخام) هي ما أظن أنها تجعل القهوة مشروبًا جيدًا بالنسبة لي.

يا إلهي كيف تغيرت الأمور. مرّت أربع سنوات، والآن، تلك الأمور المُستخلصة (الزيوت والدقائق الخام) هي ما أبحث عنه في القهوة، سواء في المنزل أو في المتاجر. هل أريد مشروبًا ثخينًا وقريبًا من الشوكولاتة، أم أريد مشروبًا حلوًا ومزهرًا، أم مشروبًا ناصعًا وبنكهة الفاكهة؟ التنوع الذي كنت أخاف منه في القهوة قبلًا، صار الآن هو ما يجعلني أستمتع بها. أدركت في رحلتي الأخيرة أنني قضيت عشرين سنة من عمري أُعد فيها قهوة لم أكن أحب مذاقها، وأني كنت أضع الحليب عليها لأجعل المذاق مقبولًا. عرفتُ الآن كيف أُعدّ قهوة أحب مذاقها، دون الحاجة لإضافة أي شيء إليها.

(48) قهوة إيطالية تتألف من الإسبريسو بمعيار صغير ويضاف إليه الحليب ورغوة الحليب مناصفة. قد تقدم في أكواب كبيرة، وتزين أحيانا ببودرة الكاكاو أو بودرة الدارسين ويقدم معها السكر لمن يحب (المترجم).

(49) وتسمى أيضاً كافيه لاتيه Caffè Latte وتعني مشروبًا مكونًا من الإسبريسو والحليب مع الرغوة الكثيفة، حيث أن المصطلح المستخدم بالانجليزية هو اختصار للكلمة الإيطالية (كافي لاتيه) وتعني قهوة بالحليب (المترجم).

(50) مشروب قهوة قائم على الإسبريسو، ويتم إعداده بإضافة طبقة رقيقة من الحليب ورغوة الحليب، وطعمه قوي قليلاً لوضوح نكهة الإسبريسو، على عكس اللاتيه (المترجم).

الملحق الثاني



تخمير القهوة

إذا أردت تخمير القهوة، فالعلمية سهلة. كل ما تريده هو طريقة لطحن الحبوب، وإضافة الماء إليها لتذيب المركبات الكيماوية فيها، بما فيها الكافيين (عملية تعرف بالاستخلاص)، وبهذا يكون لديك مشروب القهوة.

يمكن تقسيم تخمير القهوة إلى تصنيفين رئيسين، أطلق عليهما النقع والترشيح، ولكن علينا ألّا نعلق في التسميات. تتضمن عملية النقع سكب الماء (الساخن) على القهوة المطحونة، ثم نتركها لتتخمر، وبعدها نفصل بقايا القهوة المطحونة عن القهوة المُخمّرة. أما عملية إعداد القهوة بالترشيح فتتضمن دفع الماء (الساخن) عبر القهوة المطحونة. أقول الماء (الساخن) لأنه يمكن إعداد القهوة بالطريقتين أعلاه عن طريق استخدام الماء البارد، وهو ما يعرف بالقهوة المُخمّرة الباردة، وسأشرح هذا لاحقًا.

النقع هو الطريقة الأصلية لإعداد القهوة. تُفصل بقايا القهوة المطحونة عن باقي المشروب بتركها تتجمع في قاع الكوب، وقد أُعدّت القهوة بهذه الطريقة لقرون إلى أن وصلنا إلى بعض الابتكارات التكنولوجية في القرن التاسع عشر.

يكمن التحدي الأول في فصل بواقي القهوة عن القهوة المُخمّرة، وهو ما يجعلك تشرب القهوة بدون بقاياها الطينية الثقيلة. أكثر طرق النقع شيوعًا هي استخدام مكبس القهوة الفرنسي والذي مُنح براءة الاختراع عام ١٩٢٩ . يستعمل المكبس مصفاة معدنية

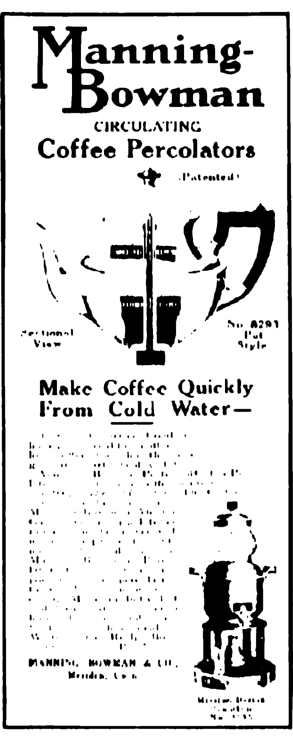
تدفع بالبواقي إلى قاع الكأس (أو الإبريق).

أحد الطرق القديمة من ٥٠٠ سنة والتي ما زالت مستخدمة حتى الآن هي الإبريق (الركوة). وعلى خلاف كل طرق التخمير التي أعرفها، عندما تلتقي القهوة بالماء عند درجة حرارة ثابتة أو عند تنقيطها خلال عملية التخمير، تكون درجة حرارة الماء في الإبريق باردة، ثم تُسخّن في أثناء إعدادها. بناءً على هذا، لا يزال الإبريق أحد طرق النقع التي تبقى فيه القهوة المطحونة مختلطة بالماء خلال عملية التخمير.

ابتكرت عدة طُرق أخرى للنقع في القرن التاسع عشر مثل صنع القهوة بالتفريغ ويعود تاريخها إلى ثلاثينيات القرن التاسع عشر، وهي فترة ظهور راووق القهوة عام ١٨٠٦. يتضمن تحضير القهوة بالراووق دفع الماء الساخن عبر قرص يحتوي قهوة مطحونة، ولكن واحدة من مشاكل هذه الطريقة أن القهوة المستخلصة قد تختلط مرة أخرى بالماء وقد تستخدم مرة أخرى عبر القهوة المطحونة. اخترع إبريق الموكا (أو آلة الإسبريسو ستوفتوپ) عام ١٩٣٣، موظِّفًا نفس المبادئ، ولكن بالاحتفاظ بمستخلص القهوة في حجرة منفصلة في سقف الإبريق.

يستخدم كل من الراووق وإبريق الموكا ضغط بخار الماء ليدفع الماء الساخن بالقوة عبر القهوة المطحونة. باستخدام طريقة بديلة، يمكن وضع مخروط ترشيح القهوة، والذي يعتمد على الجاذبية؛ يُسكب الماء على القهوة المطحونة الموجودة في المرشح، فيحتفظ المرشح وقتها ببواقي القهوة، ولكنه يسمح للماء المذاب بالقهوة أن ينزل بالتنقيط إلى

الإبريق. كانت المرشّحات تصنع قديمًا من الكتّان وما زالت كذلك حتى اليوم، ولكن الاختراع الجديد كان في استخدام مُرشّحات ميليتا الورقية.



كل الطرق المذكورة في الكتاب ما زالت مُستخدمة في إعداد القهوة حتى يومنا هذا، إلا أن راووق القهوة لم يعد يُستخدم منذ السبعينات والثمانينات، خصوصًا مع دخول آلات الترشيح الكهربائية إلى سوق الأدوات

المنزلية. منذ ذلك الوقت، صارت هناك ثورة في مختلف أنواع المرشحات المخروطية (Pour-over filters)، واخترعت أغلبها في اليابان، وكان التفكير غالبًا في شكل المرشح وعدد الفتحات فيهِ وشكل قاعهِ؛ مسطح أو بعدة فتحات أو بفتحة واحدة. كانت هناك اختراعات مشابهة في سوق المرشحات الكهربائية، إذ استبدل سكب الماء الساخن على القهوة المطحونة بسخانات آلية ورؤوس دافقة للماء، ولكنها كلها ما زالت من ناحية المبدأ واحدة.

توجد طرق هجينة مثل آلة (Clever Dipper) التي تعتمد على الجاذبية لتنقيط القهوة وفصلها عن القهوة المطحونة عن طريق استخدام مرشح ورقي. أما آلة أيروبرس[٥١] (Aeropress)، فيتم فيها دفع القهوة المُخمَّرة عبر مرشح. المبدأ الأساسي لعمل الآلتين أعلاه هو الترشيح.

تعتمد آلات الإسبريسو أيضًا على أحد أنواع الترشيح، ولكنها بعيدة قليلًا عن المبدأ الأساسي، لأن الماء فيها يُدفع بقوة الضغط عبر قرص القهوة المطحونة. الكثير من الآلات الحديثة والتي تعمل بالكبسولات تعمل في مبدئها على نظام الترشيح، إذ تُمرّر المياه الساخنة بقوة الضغط عبر القهوة المطحونة.

يحضرني الآن الحديث عن العوامل المؤثرة في عملية تخمير القهوة، مثل كمية القهوة المطحونة ودرجة حرارة الماء ومقدار الضغط ومقدار تعرض القهوة للماء. باختصار، كلما انخفضت كمية القهوة

المطحونة، زاد مقدار الضغط/الحرارة، وزادت سرعة الاستخلاص. كلما زادت سرعة استخلاص القهوة، انخفض المقدار المطلوب لتعرض القهوة للماء، ولهذا يمكن لآلات الإسبريسو وآلات كبسولات القهوة تحضير القهوة في عشرات الثواني حيث تكون القهوة مطحونة طحنًا ناعمًا ويكون الضغط عال، وبالتالي يكون الاستخلاص سريعًا. وعلى النقيض من ذلك، فإن مخروط ترشيح القهوة أو مكبس القهوة الفرنسية قد يستغرقان أربع دقائق لتحضير كوب واحد من القهوة، لأن الضغط يكون مساويًا للضغط الجوي الطبيعي، والحبوب تكون مطحونة طحنًا خشنًا. أخيرًا، تستغرق القهوة الباردة ساعات طويلة لأنها تعمل بنفس مقدار الضغط الجوي الطبيعي وتستخدم ماءً باردًا.

ستلاحظون بأني لم أشر إلى القهوة سريعة التحضير هنا، مع أنها تمثل نصف استهلاك العالم من القهوة. اخترعت هذه القهوة عام ١٨٨١، وصارت شائعة جدًا في القرن العشرين، لأنها تقدم للناس قهوة رخيصة وسهلة التحضير. تصنع القهوة سريعة التحضير باستخدام الماء السائل المضغوط، ثم تُجفف القهوة الناتجة لإنتاج مسحوق أو حبيبات القهوة. يمكن أيضًا إنتاج القهوة المُركّزة عن طريق تخفيض منسوب السائل مقارنة بالقهوة المطحونة. العيب الوحيد في القهوة سريعة التحضير يكمن في مذاقها، ولا يمكن مقارنتها بالقهوة حديثة التخمير (الطازجة)!

(51) أداة تُستخدم لتحضير القهوة بواسطة الكبس (المترجم).

قراءات إضافية

لمزيد من المعلومات حول القهوة في واقعنا المعاصر، ألقِ نظرة على مدونة المؤلف (مكان بريان للقهوة):

http://brian-coffee-spot.com

الكُتب والتقارير والمقالات:

- John Adams, Letter to Abigail Adams, 6 July 1774 http://www.masshist.org /publications/apde2/view?id=AFC01d090 Anonymous, 'The Women's Petition Against Coffee' (1674) The Climate Institute, 'A Brewing Storm: The Climate Change

- Risks to Coffee' (2016) http://www .climateinstitute.org. au/verve/_resources/ TCI_A_Brewing_Storm_FINAL_ WEB270916.pdf

- Matthew Green, The Lost World of the London Coffeehouse (London: Idler Books, 2013)

- James Hoffmann, The World Atlas of Coffee (London: Mitchell Beazley, 2014)

- International Coffee Organization, 'Assessing the Economic Sustainability of Coffee Growing' (2016) http://www.ico.org

documents/cy2015-16//
icc-117-6e-economic-sustainability.pdf

● Annette Moldvaer, Coffee Obsession (London: Dorling Kinder-sley, 2014)

● Mat North, Coffee: A Modern Field Guide (We Hunt & Gather, 2014)

● Matthew Partington, 'The London Coffee Bar of the 1950s: Teenage Occupation of an Amateur Space?', in Occupation: Negotiations with Constructed Space, 2009 (conference paper available online)

● Mark Pendergrast, Uncommon Grounds: The History of Coffee and How it Transformed the World (New York: Basic Books, 2010)

● Jimmy Stamp, 'The Long History of the Espresso Machine', Smithsonian.com (2012) http://www .smithsonianmag.com/ arts-culture/ the-long-history-of-the-espresso-machine -126012814/

● Steven Topik, 'The World Coffee Market in the Eighteenth and Nineteenth Centuries, from Colonial to National Regimes', Economic History Working

Papers, 2004

• William H. Ukers, All About Coffee (New York: Tea and Coffee Trade Journal Co., 1922)

• Maxwell Colonna-Dashwood, The Coffee Dictionary (Lon-don: Octopus, 2017)

مواقع الإنترنت:

• Food and Agriculture Organization of the United Nations http:// www.fao.org/ home/en/

• International Coffee Organization http://www.ico.org/

• The International Trade Centre http:// www.intracen.org/ James Hoffmann's Blog http://www.jimseven.com

البرامج الإذاعية:

• The Longview, BBC Radio 4, 2014 http://www.bbc.co.uk/ programmes/ b04cf5pv

• The Muhammadan Bean, BBC Radio 4, 2016 http://www.bbc.co.uk/programmes /b07tq8cd

• Coffee and the God Shot, The Food Programme, BBC Radio 4, 2016 http://www .bbc.co.uk/programmes/b07sxqt8

شُكر وتقدير

لم يكن كتاب فلسفة القهوة ليصل إلى النور بدون دانيل سي ستيفنز، إذ دفعني بشدّة نحو الكتابة. وأيضًا لم يكن هذا الكتاب ليكون بدون صبر ودعم روبرت دايفيز وتحريره الممتاز في المكتبة البريطانية. أود أيضًا أن أشكرَ الدكتور ماثيو گرين لكونه مصدر إلهام (غير مباشر) لي، وفي بعض الأحيان قدوة.

على مستوى شخصي، أود أن أهدي هذا الكتاب إلى والديّ، إدوارد وڤيرا ويليامز، اللذين لولا دعمهما غير المشروط لي لم أكن لأحقق ما حققته في حياتي. أود أيضًا أن أهدي الكتابة إلى كايتي گياكوميني التي وعلى الرغم من عدم شربها للقهوة، دعمتني وشجعتني بحماس عند بداية كل فصل على برنامج الوورد.

أخيرًا، لم أكن لأكتب هذا الكتاب دون مساعدة ودعم عدد كبير من مالكي المقاهي والمحامص ومعدي القهوة والمدونين في المملكة المتحدة، والذين على مدار السنوات الخمس الأخيرة شاركوا معي وقتهم ومعرفتهم بسخاء حول عدد كبير من أكواب القهوة.

بريان ويليامز

غلدفورد، سبتمبر ٢٠١٧ .